

## イナダの南蛮漬け

材料（4人分）	量	作り方
いなだ切身	200g	切身を適度な大きさに切り、片栗粉で揚げる
たまねぎ	1/2個	
人参	1/4本	タレを鍋で沸騰直前まで温める
セロリ	1/4本	
タレ	適量	玉ねぎ、にんじん、セロリを、千切りにする
片栗粉		
		揚げイナダと野菜を交互に並べて最後にタレをかける
		味がなじんで、粗熱が取れたら冷蔵庫で一晩寝かせる

備考

南蛮漬け タレ 酢400cc だし200cc 砂糖90g 醤油 90g 塩小さじ2