

## たらのきのこあんかけ



材 料	分量		作り方
	1人分	4人分	
たら (切身)	40 g	160 g	① たらは、Aの調味料で下味をつける。 ② ①のたらの水気を取り、片栗粉をまぶし、180℃に熱した油で揚げる。
A 塩	0.1 g	0.4 g	
A しょう油	0.01 g	0.04 g	
A 酒	1 g	4 g	
片栗粉	5 g	20 g	③ なべに、Bを入れて加熱し、水溶き片栗粉を加え、タレを作る。
天ぷら油	適量	適量	
B しめじ	2 g	8 g	④ ②にタレをかける。
B えのきたけ	4 g	16 g	
B しょうゆ	2 g	8 g	
B 鶏がらスープ	0.1 g	0.4 g	
B 三温糖	2.5 g	10 g	
B 米酢	1.5 g	6 g	
B 酒	1.3 g	5.2 g	
B みりん	0.5 g	2 g	
B 水	10 g	40 g	
片栗粉	0.2 g	0.8 g	