

## 大豆と小魚のごまがらめ

材 料	分量		作り方
	1人分	4人分	
大豆（戻したもの）	25 g	100 g	① 大豆は、水分を拭き取った後、 160℃の油で揚げる。 ② なべにAを入れ、沸騰したら小魚 と①を入れて混ぜる。 ③ 最後に、すりごまを入れて仕上げ る。
乾燥小魚	5 g	20 g	
天ぷら油	適量	適量	
濃口しょうゆ	2 g	大さじ1/2	
みりん	0.5 g	小さじ1/2弱	
三温糖	1.5 g	小さじ1	
水	1.5 g	小さじ1	
白すりごま	1 g	4 g	

