



材料 2~3人分

刺身用鱈の切り身	2尾分
玉ねぎ	小1個
にんじん	30g
ピーマン	小1個
南蛮漬の酢(市販)	適量

調理時間 30分

作り方

1. 野菜は千切りにします。
鱈は食べやすい大きさに切り塩をふります。
2. 鱈に片栗粉をまぶしつけて、170度の油でカラリと揚げます。
3. ボウルに千切りにした野菜と南蛮漬の酢を入れてよく混ぜてから2. を加えます。
器に盛ります。



アドバイス

◎南蛮漬けは冷蔵庫で4～5日保存できるので、時間があるときに作りおきしてもいいですね。
私は、お気に入りのパイレックスのガラスの容器に入れて保存しています。

