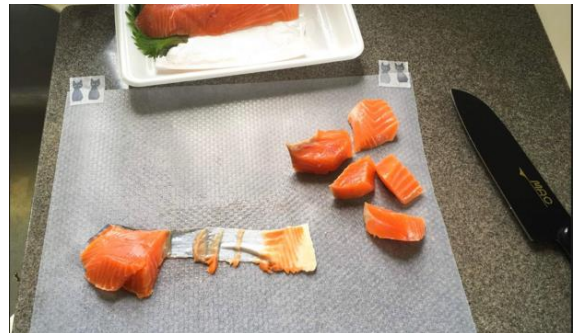


**材料 4人分**

鮭(骨なし)	300g
小麦粉	少々
水	大さじ6
昆布茶	小さじ1/2
ポン酢	大さじ6
生姜の千切り	20g

調理時間 25分**作り方**

1. 耐熱リップボウルに水と昆布茶を入れて、500wの電子レンジで30秒あたためます。
2. 鮭は皮を取り除きながら一口サイズに切ります。
3. 小鍋にポン酢と1. を入れ、生姜も加えます。
4. 2. に薄く小麦粉をまぶしつけて、170℃の油でじっくりと揚げます。揚げた鮭は油をきってから熱いうちに3. に漬込んでいきます。
5. 器に盛ります。



アドバイス

- ◎最近スーパーで骨なし鮭を見かけるようになりました。
- ◎ポン酢はお好みの物をお使い下さい。
- ◎ポン酢に漬けた状態で、冷蔵庫で4～5日保存できます。

