

鮎ギョーザ



【材料】（4人分）

あゆ 6尾、しろねぎ 1/2本、ギョーザの皮 16枚、しょうが 1/2片、オイスターソース 大さじ1.5、酒 大さじ1、片栗粉 小さじ1、塩 少々、こしょう 少々、ごま油 小さじ2、サラダ油 適宜、片栗粉(唐揚げ用) 適宜

【作り方】

＜鮎ギョーザ＞

- 1 あゆを3枚におろし、腹骨を取る。
- 2 身に塩こしょうを振り酒をまぶし10分ほど置く。
- 3 水分を取り1cm角に切る。
- 4 3にみじん切りにしたしろねぎとしょうがをすり入れる。
- 5 オイスターソースで味付けし、片栗粉を入れ混ぜ合わせる。
- 6 ギョーザの皮で包み、サラダ油を敷いたフライパンで焼く。

＜骨のから揚げ＞

- 1 骨に塩こしょうを振り、ごま油を入れ、下味を付ける。
- 2 片栗粉をつけ油で揚げる。

