

小鮎の唐揚げ丼



【材料】（5人分）

- 唐揚げ 小鮎 30～40匹、塩、こしょう、片栗粉、油
(A) 新しょうが、ミョウガ、大葉 ……適量
(B) しょうゆ、みりん、酒、砂糖 ……適量

【作り方】

- 1 (A)を千切りにする
- 2 小鮎を洗い、水分をよくふきとる
- 3 塩、こしょう、片栗粉をまぶして油で揚げる(160～170度で)
- 4 ご飯を盛り、小鮎の唐揚げ、その上に(A)をのせる
- 5 4に、(B)を混ぜたタレをかける

