

作品名 アユっ子の信号あんかけ(和風味)

使った大津産・地場産の食材・食品 小アユ、小松菜、乾燥ゆば



作り方（2人前の分量）

	材料名	分量	備考	工程	順番	作り方
1	小アユ	1 2尾	琵琶湖産	下ごしらえ	1	小アユに片栗粉をまぶす。
2	小松菜	1株	大津産		2	小松菜、パプリカを5ミリに切る。
3	パプリカ(赤)	1/2個		調理	1	小アユを180℃のサラダ油で揚げる。
4	乾燥ゆば	5g	ひえいゆば		2	小松菜、パプリカ、それぞれゆでる。
5	片栗粉	20g			3	だし汁に味をつけ、野菜とゆばを少しにる。
6	だし汁	150cc	鰹・昆布	仕上げ	1	水とき片栗粉でとろみをつける。
7	日本酒	10cc			2	揚げた小アユに信号あんをかけて出来上がり。
8	みりん	10cc				
9	しょうゆ	10cc	うす口			