

## 鮎の竜田揚げ～南蛮漬け風～



### 材料・分量

一夜干し鮎	1尾	南蛮汁	
片栗粉		麵つゆ	大匙2
揚げ油（ごま油：サラダ油7：3）		水	大匙1
大根	100g	輪唐からし	小匙
すだち	1個	ごま油	小匙1/2
こぶうま	少量	しその葉	3～4枚

### 作り方

1. 鮎を3～4cmの大きさに切る。
2. 片栗粉をまぶし、鮎を揚げて、こぶうまをふる。
3. 南蛮汁を混ぜ合わせ、大根のせん切りを加え、揚げた鮎をつける。
4. 器に鮎を盛り、大根もの、すだちの果汁を絞る。
5. せん切りにしたしその葉を天盛りにする。