



### 【材料】(4人分)

サバ	1尾	
(しょうゆ	大さじ 1)	
大根	2/3 本	
ゆず	1/2 個	
片栗粉	適量	
A	〔しょうゆ みりん・酒 砂糖	大さじ 4 各大さじ 2 大さじ 1
揚げ油		

### 【作り方】

- ①サバ(3枚におろしたもの)は4cmのそぎ切りにし、しょうゆをからめて30分おく。
- ②①に片栗粉をまぶし、中温の油でカラリと揚げる。
- ③大根はすりおろし、ザルで水気を切る。ゆずは薄い半月に切る。
- ④鍋に大根おろし汁とAを入れて10分煮る。
- ⑤鍋に③の大根おろしを約1/2カップ残して④に加え、ふたたび煮立ったらゆずを加え煮て、残りの大根おろしを入れ火を止める。