

作 品 名	タラのから揚げ 雪菜とパプリカのソースがけ
-------	-----------------------

<b>【材料と分量（4人分）】</b>	
・生タラ（白身魚） 4切れ	・酢 大さじ2
・玉ねぎ 中1個	・砂糖 大さじ1強
・ふすべ漬（かたく絞ったもの） 100g	・塩 少々
・米油 大さじ4	・パプリカパウダー 少々
・片栗粉 大さじ4	・サラダ菜、トマト 適宜
・しょう油 大さじ2	・塩こしょう 少々

<b>【作り方】</b>
① 白身の魚に塩こしょうをする。
② 魚に片栗粉をまぶし、油（分量外）で揚げる。
③ 分量の砂糖、塩、しょう油を合わせ、加熱して冷ましておく。
④ ③が冷めたところで米油、酢、パプリカパウダーを加えてドレッシングソースを作る。
⑤ ④に粗みじんにした玉ねぎと粗みじんにしたふすべ漬を入れて②の魚にかける。
⑥ 付け合わせと一緒に皿に盛りつける。



<b>【PRポイントや工夫したこと】</b>
<p>子どもにも食べやすいように甘いソースに仕上げました。ソースは魚だけではなく、お肉にかけても良く合うので、バリエーションが広がるかと思います。</p> <p>ソースが甘いと感じた時には、酢を多めにしたり、粗挽きコショウを加えたりするなどして、アレンジができるので、お好みの味に味変して楽しんでもらっても良いかと思ます。</p> <p>あまり難しい工程が無いので、親御さんが子どもと一緒に作っても楽しいと思います。</p>