

# あじの南蛮漬け(長崎県)



南蛮とは長崎の出島で貿易が始まったときの外国を指しています。揚げた魚などをねぎや唐辛子を加えた合わせ酢につけ込んだ料理です。

|       |            |      |      |
|-------|------------|------|------|
| あじ切り身 | 300g (5切れ) | 砂糖   | 20g  |
| 塩     | 少々         | しょうゆ | 20g  |
| でん粉   | 適量         | 食酢   | 20g  |
| 油     |            | 赤唐辛子 | 少々   |
|       |            | 水    | 75cc |

## 作り方

あじの切り身に塩をふり、でん粉をまぶして揚げる。

調味料、水を煮立てて をくぐらせる。