



ワカサギの南蛮漬け

少し大人味にしたいときは、刻んだ唐辛子を入れたり、柚子胡椒を入れても美味しいです。

材料（2～3人前）

《漬け汁》

おだしのバックじん（赤） 1パック

水 150ml

調味料（酢・みりん・醤油） 各25ml

《具材》

ワカサギ 250g

小麦粉 適量

トマト 1/2

いんげん 4本

たまねぎ 1/2

生姜 ひとかけ

作り方

- 鍋に水、おだしのバックじん（赤）をいれおだしをとる。
- だしに漬け汁用の調味料を入れ、漬け汁を作る。
- いんげんは4cm幅ほど、その他の野菜は千切りにする。
- ワカサギは小麦粉を付け、いんげんは素揚げにする。
- ④を熱いうちに漬け汁へ入れる。
- ⑤に野菜を入れ、30分ほど付ければ出来上がり！一晩漬けても◎

このレシピで使った商品



おだしのバックじん（赤）