

## ホンモロコの南蛮漬け

コイ科の魚でもっとも美味しいとされるホンモロコの味を南蛮漬けで骨ごとさっぱりと！

### 【材 料】

ホンモロコ	300g(約30尾)
塩	少々
小麦粉	1/2カップ
赤唐辛子	1本
タマネギ	1/2 中(100g)
青ネギ	2本
揚げ油	
酢	1/2カップ
煮出し汁	1/2カップ
砂糖	大さじ2
濃口しょうゆ	大さじ2

### 【作り方】

モロコは薄い塩水で洗ってザルにあげ、水分を切る。

に小麦粉をまぶし、余分な粉をはらう。赤唐辛子は、種を取り2つに切り、タマネギは薄切り、青ネギは小口から刻む。

揚げ油を熱し、のモロコを入れ、気長にカラッと揚げる。

別鍋に酢、煮出し汁を合わせ砂糖、しょうゆを入れ沸騰させ、赤唐辛子を入れてのモロコを加え一煮立ちさせる。

を火からおろしてタマネギを入れよく冷まし、青ネギを上からふりかけて、このまま4～5時間つけて味を含ませる。

できあがり です。