

## アジの南蛮漬け

### 材料 (2人分)

アジ	4~8尾ぐらい
塩	少々
玉ねぎ	1/4個
にんじん	1/4個
唐辛子	1本
A	
├ 酢	50cc
├ 水	100cc
├ 砂糖	大さじ1
└ 薄口しょうゆ	25cc
出し昆布	5×5cm
薄力粉	適量
揚げ油	適量



### 作り方

1. 鍋にAを入れて沸騰させて砂糖を溶かしてから、昆布を加えて冷ましておく。昆布は、30分ぐらいしたら取り出す。
2. にんじんはせん切りにして塩でもみ、水で洗っておく。玉ねぎは薄きりに。唐辛子をキッチンバサミで8mm幅の輪切りにする。
3. 1に2を加え漬け汁を作る。
4. アジのぜいご、頭、内臓を取り大きければ3枚におろし、腹骨をそぎ取る。キッチンペーパーの上に並べ水気を取って、軽く塩をする。
5. アジに薄力粉をつけ、余分な粉を払う。
6. 170℃ぐらいの揚げ油でアジをきつね色になるよう揚げる。
7. アジの油を切り、熱いうちに漬け汁に漬けて冷ます。

**メモ** 冷蔵庫で2~3日保存が可能。

所要時間	漬けるまで30分
主な調理器具	バット、揚げるための鍋