

# 銀鮭のマーボーあんかけ



## 材 料 (4人分)

銀鮭切り身	4切	うまみ調味料	少々
豚挽き肉	100g	サラダ油	大さじ1
おろし生姜	5g	醤油	30cc
おろしにんにく	5g	調理酒	25cc
白ねぎ	少々	スープ	240cc
豆板醤	20g	水溶き片栗粉	適量
甜麺醤	5g	胡麻油	少々

## 調理方法

- 1、銀鮭の切身に塩、コショウをし、片栗粉をまぶし170℃位の油で揚げます。
- 2、フライパンに火をかけ大さじ1杯のサラダ油を入れ豚挽き肉をいためます。
- 3、豆板醤、おろしにんにく、おろし生姜、白ねぎのみじん切りを入れ、さらにいため合わせます。
- 4、醤油、酒、スープ、甜麺醤、旨み調味料を入れ、3～4分位煮込みます。
- 5、水溶き片栗粉でとろみをつけ仕上げに胡麻油入れ、揚げた銀鮭にそのマーボーあんをかけて出来上がりです。