

## さっぱり小アジの南蛮漬け ~日向夏たっぷりでシャキシャキとアクセント

旨みと酸味が絶妙のドレッシングだから、味付けはドレッシングのみだから、間違いのない仕上がり。おもてなしにも喜ばれます。

### ●材料（2人前）

- ・小アジ 10匹
- ・人参 10g
- ・玉ネギ 1/4個
- ・ピーマン 1/2個
- ・日向夏ドレッシング 大さじ3



### ●作り方

- ①小アジの腸を取り除き、水できれいに洗い水気をふく。
- ②軽く塩コショウをし、片栗粉をまぶして170℃~180℃の油で骨までじっくり揚げる
- ③揚げたアジと、千切りにした玉ネギ・ピーマン・人参を日向夏ドレッシングに15分漬けて出来上がり。