

（ ）おうちで作ろう！（ ）
みんな大好き給食メニュー



写真は神田小学校で撮影しました

Vol.24 車麴の揚げ煮

甘辛いタレがジュワッと口の中に広がる人気メニュー。車麴を揚げることで、香ばしさとコクが生まれます。

■材料（4人分）

車麴 … 8枚

揚げ油 … 適量

◎ { 砂糖 … 小さじ4
しょうゆ … 小さじ2
酒 … 小さじ1
水 … 小さじ4

■作り方

- ① 車麴を水で戻し、水気をしぼる。
- ② ◎を小鍋に入れてひと煮立ちさせ、火を止める。
- ③ 車麴を170℃～180℃の油で揚げ、油をよく切る。
- ④ ③に②を絡める。

※車麴が熱いうちに絡めると味がよく染み込みます