

## 第2回新宮うまいもん見つけ グランプリ受賞！

# 熊野サンミー丼

さんま味りん干しをサラダ油で揚げることでサクッと香ばしく、甘酢たれと青じそでさっぱりとした味わいに！



### 【材料】1人分

さんま味りん干し	1枚
コショウ	少々
片栗粉	適量
サラダ油	適量
ごはん	丼一杯分

### たれ

醤油	大さじ1
米酢	大さじ1
みりん	大さじ1/2
砂糖	大さじ1/2
にんにく	2/1かけ

### 薬味

いりごま	少々
青じそ(大葉)	2~3枚
粉山椒	少々(お好みで)

- ① **たれ**の材料を混ぜ合わせ、さっとひと煮立ちさせておく。(にんにくは軽くつぶして)
- ② **薬味**の青じそ(大葉)を水洗いし、刻んでおく。
- ③ さんま味りん干しを4切れ程度に切り分け、両面にコショウ振り、片栗粉をよくまぶし冷蔵庫で1時間以上寝かせる。
- ④ 160℃に熱したサラダ油に皮側から入れ、ひっくり返してサクツとなるまでゆっくり揚げる。(※焦げやすいので火加減に注意！)
- ⑤ 丼に温かいごはんを盛り、①のたれを適量回しかけし、さんまを載せ、さらにたれを適量かける。**薬味**のいりごま、青じそ(大葉)を盛り付け、お好みで粉山椒を添える。



地元可愛され支えられ27年。熊野特産品一筋！  
ワンランク上の味と品質をお届けいたします!!

おとりよせ熊野物産 神倉本店

〒647-0044 和歌山県新宮市神倉2-8-11

☎0735-22-0174 fax0735-21-4934

熊野物産神倉本店

検索

<http://kumano.main.jp>