

## ブラックバスの香味揚げ 〈材料2人前〉

### (材料)

ブラックバス(60g)×2切れ		B	
片栗粉	適宜	砂糖	大さじ4
揚げ油	適宜	醤油	大さじ3
		ごま油	大さじ2
A		八角ういきょう	1/2片
長ネギ	1/2本	粉山椒	適宜
醤油	大さじ1		
酒	大さじ1		

### 〈作り方〉

- ① ブラックバスをAに10分程度漬けておく。
- ② ①に片栗粉をつけて油で揚げます。
- ③ Bをひと煮立ちさせた後、揚げたブラックバスを入れてしばらく漬け込んでできあがり。