

イナダの揚げワントン



材 料 (4 人 分)	魚(イナダ)	100g
	ワントンの皮	1袋
	ネギ	1/2本
	生姜すりおろし汁	大さじ1杯
	醤油	少々
	油	適量

- 作
り
方
- (1) 魚は、細かく切り軽くたたいておく。
 - (2) (1)に生姜のすりおろし汁・ネギ・醤油を入れかるく混ぜ合わせる。
 - (3) (2)をワントンの皮で包み中火であげる。

一
口
メ
モ

ワントンをかるくゆがき、スープ仕立てで食べても良い。
揚げワントンに野菜のあんかけをかけて、ちょっとひと工夫。