

## ★『なんでもタレ』の作り方

◆醤油 180cc、みりん 150cc、酒 50cc、  
砂糖 80~120g、バルサミコ酢大さじ 1  
を火にかける。

★ときおり味見をしながら、調整のこと！

この“タレ”は、以下の料理に合います

＝ 調理法 5 点を伝授 ＝

- ① 鶏スペアリブに片栗粉をまぶして油で揚げ、タレをからめてゴマをふる。
- ② もやしの肉巻き：豚バラ肉でもやしを巻き、片栗粉をまぶして多めの油で焼き、タレをからめる。
- ③ 豚バラまたは肩ロースに片栗粉をまぶして焼き、タレをからめる。  
ご飯にキャベツの千切りを載せ、焼いた肉を載せ豚丼にする。
- ④ 厚揚げを 1cm に切り、豚薄切を巻き、片栗粉をまぶして焼き、タレをからめる。
- ⑤ 餅を焼きタレをからめて海苔で巻く。

