

# いかのしモンソース

【材料 4人分】

- ・ 冷凍いか短冊 250g程度
- ・ 片栗粉 大さじ2
- ・ 揚げ油 適量
- A
  - ・ 砂糖 大さじ1
  - ・ しょうゆ 大さじ1
  - ・ 水 大さじ3程度
  - ・ レモン果汁 小さじ2



【作り方】

- ① いかを半解凍させ、片栗粉をまぶす。
- ② 180℃に熱した揚げ油に①を入れて揚げる。
- ③ 鍋にAを入れひと煮立ちしたら、火を止めてレモン果汁を加える。
- ④ ②と③をからめる。