

## 鰻のマリネ（幼児5人分）



### 材料

鰻(開きで約150グラム)	2尾	サラダ油	適量
片栗粉	小さじ2	ピーマン	1個
揚げ油	適量	人参	3センチ
白ワイン	大さじ1強	玉葱	1/4個
塩	小さじ1/4		
砂糖	小さじ1/3		
酢	大さじ2		

### 作り方

- 1,野菜は千切りにし、サラダ油をひいたフライパンで炒め、白ワイン・塩・砂糖・酢も加えて軽く炒め、皿にあける。
- 2,鰻に片栗粉を薄くまぶし油で揚げる。
- 3,揚げあがった鰻を熱いうちに、1に漬けこむ。
- 4,3の鰻を食べやすい大きさに切り、器に盛り付け野菜を上からかける。