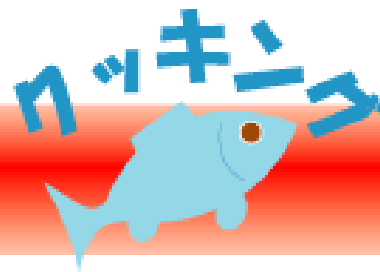


鯛入り天ぷら



鯛の天ぷらと野菜の煮物

鯛入り天ぷら	2枚	だし汁	300cc
じゃがいも	3~4個	酒	大さじ1
にんじん	1/2本	砂糖	大さじ2
グリーンピース(缶)		適量	
みりん	大さじ2		
しょう油	大さじ3		

1. 鯛入り天ぷら、じゃがいも、にんじんを一口大に切る。
2. 鍋にだし汁、調味料を入れ、①とグリーンピースを入れる。
3. 野菜がやわらかくなったら火を止め、そのまま冷やしてめしあがれ。