

## 魚のステーキソースかけ（幼児4人分）



### 材料

白身魚(50グラム程度)4切れ	玉葱	1/4個
塩 少々	油	適量
酒 小さじ1弱	砂糖	小さじ1強
油 適量	酢	小さじ1
	醤油	小さじ1と1/2
	水	小さじ2

### 作り方

- 1,魚に塩と酒で下味をつけておく。
- 2,1の魚を、油を熱したフライパンで焼く。
- 3,玉葱はみじん切りにして油で炒め、調味料を加えて煮る。
- 4,焼き上がった魚の上に3のソースをかける。

✿鶏肉・豚肉にもよく合う味付けです。