

♡ さんまのからあげ ♡

(材料) 4 人分

• さんま	2尾	下味	しょうゆ	大さじ1
• 小麦粉	大さじ4		酒	大さじ1
• 片栗粉	大さじ2		しょうがの搾り汁	大さじ1
• 揚げ油	適量		カレー粉	小さじ1

(作り方)

- ① さんまを食べやすい大きさに切る。
- ② ①のさんまをボウルに入れて、下味の調味料を加え菜箸で混ぜてよくからめる。
- ③ さんまに小麦粉をまぶし、さらに片栗粉をつける。
- ④ フライパンに深さ1 cmほど油を入れ火にかけ、乾いた菜箸を入れて泡が出るようになったらさんまを入れる。ときどき返しながら表面がカリッときつね色になるまで揚げる。
- ⑤ 器に盛り、あればスタチやレモンを添える。

さくらぎこばん