



あじのからあげ



(材料) 4人分

- あじ (三枚おろし) 4枚
- 片栗粉 大さじ4
- 揚げ油 適量

下味	[しょうゆ	大さじ1
		酒	大さじ1
		しょうがの搾り汁	小さじ1

(作り方)

- ① あじを食べやすい大きさに切る。
- ② ①のあじをボウルに入れて、下味の調味料を加え菜箸で混ぜてよくからめる。
- ③ あじに片栗粉をつける。
- ④ 揚げ油を火にかけ、乾いた菜箸を入れて泡が出るようになったらあじを入れる。
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、あればレモンを添える。

さくらぎこぱん