

# ♡ いわしの利休揚げ ♡

(材料) 4人分

• いわし (3枚おろし)	4枚	• 片栗粉	大さじ1
• しょうゆ	小さじ1	• ごま	適量
• みりん	小さじ2	• 揚げ油	適量
• 塩	少々		

(作り方)

- ① いわしにしょうゆ、みりん、塩を混ぜておく。(下準備)
- ② 片栗粉とごまを混ぜ合わせる。
- ③ ①の魚に②をまぶす。
- ④ 180℃の油で揚げて出来上がり！

さくらぎこぱん