

わかさぎの香味揚げ

材料:4人分

わかさぎ	・・・	160g
塩	・・・	少々
洋こしょう	・・	少々
カレー粉	・・・	小さじ1/2
小麦粉	・・・	小さじ2・1/2
片栗粉	・・・	小さじ2・1/2
揚げ油	・・・	適宜

学校給食の分量です。ご家庭で作る場合は分量の調整をしてください。

作り方

- ① わかさぎは、塩・洋こしょうで下味をつける。
- ② カレー粉、小麦粉、片栗粉を混ぜ合わせ、わかさぎにつけ、170～180℃の油でからっと揚げる。