

## 鱸の風味揚げ



### 《材料 1 人分》

・ 鱸 1 切れ

A (・ 生姜汁 小さじ4分の1 ・ 薄口醤油 小さじ1 ・ 酒 小さじ1)

B (・ 天ぷら粉 10g ・ にら 5g ・ きざみ紅生姜 0.5g)

・ サラダ油 適量

### 《作り方》

① 鱸にAの調味料をふりかけて下味をつけておく。

② 天ぷら粉を水で溶いて その中に小口切り (5mm幅くらい) したニラと紅ショウガをさっくりと混ぜ合わせる。

③ ①に天ぷら粉をまぶして、中温 (170度前後) で揚げる。

★ 紅ショウガの風味があり、食べやすくて美味しいです ★