



材料 2人分

鯛(刺身用切り身)	適量
酒としょうが汁	少々
コツのいらない天ぷら粉	25g
水	40cc
薄力粉	適量

調理時間 25分

作り方

1. 鯛の切り身にしょうが汁と酒をふりかけます。
2. てんぷら粉に水を加えて溶かしておきます。
3. 1. の鯛の水気をキッチンペーパーでふき取り、軽く薄力粉をまぶし、溶かした天ぷら粉にくぐらせて180℃の油で揚げます。
4. 器に盛り塩(分量外)をふっていただきます。



アドバイス

- ◎骨がないので安心して食べられます。
- ◎熱々の揚げたては、これからの季節はビールによくあう一品です。