

ぶりの竜田揚げ



◎ぶりを照り焼きにせず、揚げてみました♪



<材料> 2人分

ぶり 2切れ

片栗粉 大さじ2

揚げ油 適量

レモン 適量

●調味液

生姜 大さじ1

醤油 大さじ1

酒 大さじ1

みりん 大さじ1/2

<作り方>

- ① ぶりを一口大にそぎ切りにする。
- ② 調味液にぶりをつけ、手でもみこむ（15分置いておく）。
- ③ キッチンペーパーで②の余分な水分を拭き取る。
- ④ ぶりに片栗粉をまんべんなくつける。
- ⑤ 揚げ油が中温になったら、④を揚げる（フライパンに多めの油を入れて焼いても良い）。
- ⑥ くし切りにしたレモンを盛り付ける。

