

鮫の唐揚げ



材料(5人分)

- ・もうかざめ……………300g
- ・しょうが……………1かけ
- ・片栗粉……………適宜
- A酒……………大さじ1
- A醤油……………大さじ1
- Aみりん……………大さじ1

1.
しょうがをすりおろす。

2.
もうかざめは食べやすい大きさに
切り、材料Aに30分以上漬けておく。



3.
1のしょうがをしっかりと取ってから片栗粉
をつけて、170℃くらいの油で揚げて完成

