

レシピ: アカシタのエンガワから揚げ

準備時間

アカシタのエンガワから揚げ

アカシタ

5分



材料

作り方

調理時間

アカシタ…5匹の縁側の部分

片栗粉…大匙1~2

砂糖・醤油…各大匙1

1. アカシタの縁側を3センチぐらいに切る。
2. キッチンペーパーでよくふき取り片栗粉をまぶす。
3. 2を油でカリッと揚げる。
4. 砂糖と醤油を混ぜた中に揚げたての3を入れ絡めて出来上がり。

5分

分量

3人分

* 図1で切りとった縁側を冷凍保存し、まとめて使うと良い。

ワンポイントアドバイス

エンガワを切り取る時は、ギリギリのところではなく、身がつくぐらいのところを切る方がいいです。それと、片栗粉をつける前にはしっかり水分を拭き取ってください。



図1

①鱗を取る



②橙色の線をハサミで切る



③赤色の線を包丁で切り目をいれる (裏側も同様)

