



※写真はイメージです。

ビールによく合います

## さんまのスパイシー竜田揚げ

### 材 料 (2人分)

さんま …………… 2尾

A

しょうゆ……………	大さじ1
酒 ……………	大さじ1・1/2
カレー粉 ……………	大さじ1

B

片栗粉……………	適量
カレー粉 ……………	小さじ1

揚げ油…………… 適宜

### 作り方

1. さんまは3枚におろす。おろした身は2等分に切る。
2. Aの調味料をよく混ぜ合わせ、1のさんまを10分ほど漬けておく。
3. 2のさんまをAから取り出し、汁気を拭き取る。
4. 3をBの片栗粉とカレー粉を混ぜ合わせておいた衣につけて、180℃の油で揚げる。