

魚の立田揚げ

〈材料〉 子ども5人分

- 魚 40g … 5切れ
- しょうが汁 … 2g
- しょう油 … 12g
- 酒 … 4g
- 片栗粉 … 適量
- 揚げ油 … 適量

A

〈作り方〉

- ① ボウルに魚を入れ、Aを混ぜ込み、冷蔵庫で15分程寝かせる。
- ② 揚げ油を温めている間に、①の魚に片栗粉をまぶす。
- ③ 火が通るまで揚げたら出来上がり。

