

つくってみませんか？

比較的安価なサメを使ってつくりました♪



<フィッシュ&チップス>

材料(4人分)

サメ切り身(30g)	…	8切
塩	…	少々
こしょう	…	少々
○小麦粉	…	大さじ4
○ビール	…	大さじ1と1/2
○たまご	…	16g
○塩	…	少々
○こしょう	…	少々
○乾燥パセリ	…	少々
○水	…	少々
揚げ油	…	適量
フレンチフライポテト(冷凍)	…	200g
揚げ油	…	適量

作り方

- ① ポテトは油でカラッと揚げる
- ② サメに塩こしょうして下味をつける。
- ③ ○を混ぜ合わせ、天ぷらより少し固めの衣をつくる。(固さは水で加減する)
- ④ ①のサメに2の衣をつけて、175～180℃の油で揚げる。

※ 本日は衣にたまごを入れずにつくりました。

