

いかのカルン揚げ



[材料] (4人分)

- | | |
|--------|-------------|
| • いか | 230g (短冊切り) |
| • しょうが | 5g (すりおろし) |
| • しょうゆ | 15g (大さじ1弱) |
| • 酒 | 4g (小さじ1弱) |
| • 片栗粉 | 35g |
| • 揚げ油 | 適量 |

[作り方]

- ① しょうが・しょうゆ・酒を混ぜ、いかに下味をつける。
- ② ①の水気を切ってから、片栗粉をまぶす。油できつね色になるまで、からりと揚げる。

