

おいしい😊🍴 鰻料理

料理名: 鰻のしそ天ぷら

～ 材料と分量 (5人分) ～

材料	分量	調理道具
鰻	4+1尾	包丁、まな板
青しそ	10枚ほど	骨抜き(あれば)
小麦粉	200g	泡立て器
スライスチーズ	10枚	
みりん	大さじ1	計量スプーン
炭酸水	1カップ	カップ
味噌	大さじ3	計量スプーン
塩、小麦粉、揚げ油	適量	バット
レモンの半月(くし形)切り	適量	
		爪楊枝

作り方

(皮が気になるなら...)
頭があった方の端から皮をめくり、包丁を使って少しずつはがし、半分くらいまではがれたら身を押さえながら、残りをゆっくりはがす。

- 1三枚におろした鰻は三等分にする。
- 2しそチーズを作る。しそにチーズを巻く。
- 3ボウルに衣の材料を入れ、泡立て器で粉けがなくなるまで、混ぜ合わせる。
- 4揚げ油を中温(約170度)に熱する。1のあじを1切れずつ、2を包み、表面に小麦粉を薄くまぶして3にくぐらせる。約三分揚げ油をきる。
- 5器に盛り、レモン、塩適量を添える。

サクサク衣で、チーズと大葉の香りがよいです。

