

おいしい😊🍴🔪 鰻料理

料理名: 天かす衣にこだわった鰻の
竜田揚げ

～ 材料と分量(6人分)～

材料	分量	調理道具
鰻 切り身	12枚	包丁
片栗粉	適量	
油	適量	
酒	大さじ1.5	大さじ
醤油	大さじ2	大さじ
生姜のすりおろし	小さじ1.5	小さじ
紫キャベツ	1/4	包丁
天かす	適量	
卵	2+6	ビニール袋3
玉ねぎ	1/2	包丁
マヨネーズ	大さじ12	大さじ

作り方

～竜田揚げ～

①ビニール袋などに酒大さじ1.5、醤油大さじ2、生姜のすりおろし小さじ1.5を入れて口を縛り、アジを10分ほど漬ける

②卵に天かすを混ぜる

③①のアジの水気を切って②の卵につける

④別のビニール袋に片栗粉を入れ、アジに片栗粉をしっかりとまぶす

⑤フライパンに1cmくらいの深さになるよう揚げ油を入れて熱し、アジを2～3回に分けて入れて揚げ焼きにし、取り出す

～タルタルソース～

①玉ねぎはみじん切りにし、水にさらして水気をきる

②ボウルに①を入れ、ゆで卵を大きめにくずしながら加え、マヨネーズでさっと和える

天かすで作った衣がサクサクとおいしいです。

