

おいしい😊🍴🔪 鰻料理

料理名: 鰻の唐揚げ～林檎ソースを添えて～

～ 材料と分量 (5人分) ～

材料	分量	調理道具
鰻 切り身	5尾	包丁
塩	少々	
とまと	1 + 1/2個	包丁
レタス	1/4個	手でちぎる
片栗粉、揚げ油	適量	バット、鍋、油をきる網
りんご	60g	すりおろしき
酢	大さじ1/2	小鍋
砂糖	小さじ1	
醤油	小さじ1	小さじ

作り方

{魚の下処理}
1、魚を捌く
2、両面に軽く塩をふり、10分ほど置く。

{りんごソース}
1、鍋に酢を入れ、酸味を飛ばし、砂糖を入れて溶かす。
2、醤油、すりおろしりんごを加えひと煮立ちし、火を弱め3分煮る。

{鰻を揚げる}
1、鰻の汁気を切って片栗粉をまぶす。
2、170度～180度の油で揚げる
3、キッチンペーパーで油を切る。

{仕上げ}
お皿に盛り付ける

ソースが甘くておいしいです！

