

## 《主菜》 いかの更紗揚げ



カレー味で食べやすい味付です。肉や魚に替えてアレンジも。

### ▶材料（4人分）

いか	4切れ
★しょうが	1かけ
★しょうゆ	小さじ2
★酒	小さじ1/2
片栗粉	大さじ4
カレー粉	小さじ1/2
揚げ油	適量

### ▶作り方

- ① いかは格子状に切れ目を入れ、しょうがはすりおろす。
- ② いかを★の調味料に漬け込む。
- ③ ②の水気を切り、片栗粉とカレー粉をまぶして170℃の油で4～5分揚げる。