

《主菜》アジのカレー風味揚げ



魚を、カレーの香りで食べやすくしています。

▶材料（4人分）

| | |
|-------|------------|
| アジ切り身 | 4切れ（60g 位） |
| ☆しょうゆ | 大さじ1 / 2 |
| ☆塩 | 小さじ1 / 2 弱 |
| ☆こしょう | 少々 |
| カレー粉 | 小さじ2 |
| 片栗粉 | 大さじ2 |
| 揚げ油 | 適量 |

▶作り方

- ① ☆をよく混ぜて、アジにからめて、下味をつけておく。
 - ② カレー粉と片栗粉を混ぜておく。
 - ③ ①のアジに②をまぶし、油で揚げる。
- ※カレー粉が入った衣は焦げやすいので、注意してください。170度～180度目安です。
- ※衣が不足する場合は、カレー粉：片栗粉＝1：3位の割合で足してください。