

讃岐さーもんのパセリ天ぷら

引田で養殖された「讃岐さーもん」に東かがわ市で育ったパセリ入りの衣をつけて、カラリと揚げます。パセリは、生パセリと乾燥パセリを合わせて使っています。

材 料 4人分

- ・サーモン 4切（2cm角切り）
- ・しょうゆ 大さじ1と1/2
- ・酒 大さじ1
- ・しょうが汁 小さじ1

- ・片栗粉 大さじ2
- ・小麦粉 大さじ4
- ・生パセリ 1本（みじん切り）

★ 写真くらいの大きさの枝を、1本刻んで使います。

- ・乾燥パセリ 小さじ1
- ・水 50mL
- ・揚げ油 適量



作り方

1. サーモンは角切りにして、しょうゆ・酒・しょうがのしぼり汁で下味をつける。
2. 片栗粉と小麦粉に水を加えて混ぜ、パセリのみじん切りと乾燥パセリを入れて衣を作る。
3. 1の汁気を切り、2の衣をまぶして170～180℃くらいの温度でカラリと揚げる。



- ☆ パセリは茎ごとざくざくと刻んで使います。火を通すと茎も気になりません。
- ☆ 生パセリと合わせて乾燥パセリを使うと、衣がきれいな緑色になります。なければ、どちらか一つだけでも構いません。
- ☆ サーモン以外でも、スズキ、メルルーサ、キスなど白身魚で作るとおいしいですよ。