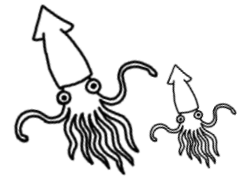


いかのさらさ揚げ



衣にカレー粉を混ぜて揚げるのですが、白い衣にカレー粉が散った様子が「更紗^{さらさ}」という染め物に似ているのでこの名前がつけました。

【カリッと揚がったいかのさらさ揚げ】



材 料 4人分

• いか	180g	} 合わせてふるいにかけておく
• しょうが汁	少量	
• しょうゆ	小さじ1	
• 砂糖	小さじ1/2	
• 片栗粉	大さじ5	
• カレー粉	小さじ1/2	
• 揚げ油	適宜	

作り方

1 いかはしょうが汁、しょうゆで下味をつける。



2 汁気を切った 1 に片栗粉とカレー粉をまぶす。



3 油でカラリと揚げる。(180℃で約4分間)



☆いかは揚げるとはねやすいので、汁気を切り、粉をまんべんにまぶすことがポイントです。