

5人分

調理時間 約20分



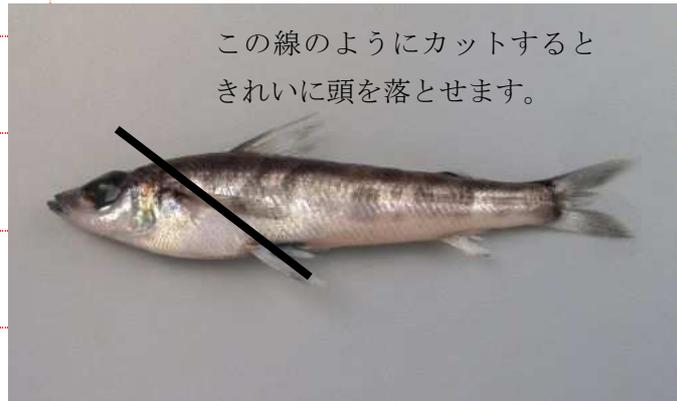
作り方

1. メヒカリは頭をとり、うろこをおとす。
2. 1をざるにとり、塩をふり、良く洗う。
3. 2をキッチンペーパーで水気をふき取る。
4. ビニール袋に小麦粉・片栗粉を入れ混ぜ合わせる。
5. 4に3のメヒカリを入れる。
6. 油を中温に温め、こんがり揚げて出来上がり。

材料

メヒカリ	20匹くらい
塩	大さじ1
片栗粉	大さじ2
小麦粉	大さじ2
揚げ油	適量

この線のようにカットすると
きれいに頭を落とせます。



盛り付けに、レタスやレモン
を添えるときれいに仕上がります。
味付けはお好みでコショウも
使うと味が締まります。

