

コアユのフリッター

衣のフワフワ感とコアユのほろ苦さが
絶妙なとり合わせです



【材 料】 (4人分)

コアユ	20匹	}	卵白	1個
塩	少々		牛乳	大さじ3
コショウ	少々		小麦粉	大さじ5～
小麦粉	適量		パセリみじん切り	少々
揚げ油	適量			
レモン	0.5個			

【作り方】

コアユは洗って、水気を切り、塩、コショウし、小麦粉を軽くまぶします。

卵白をしっかりと泡立て、牛乳を加え軽く混ぜ合わせ、ふるった小麦粉・パセリを加え混ぜ合わせます。

に のコアユをつけ、油であげます。

(色をつけないように、白く仕上げます)

器に盛り、レモンを添えます。