

コアユの天ぷら

琵琶湖のコアユは、天ぷらにすると骨まで柔らかくあがるので、お子様でも骨を気にすることなく、美味しく食べていただけます。



【材 料】 5～6人分

コアユ	200g(40尾程度)
片栗粉	大さじ5
小麦粉(薄力粉)	1.5カップ
氷水	1.5カップ
塩	適量
揚げ油(サラダオイル)	適量

【作り方】

コアユは洗って水を切り、片栗粉をまぶす。

ボウルに、氷水を入れ、小麦粉を加えてさっくりと混ぜる。

油を170～180に熱し、のコアユにの衣をたっぷりつけて入れ、返しながらカラッと揚げる。

揚がったら熱いうちに塩をふる。