

# カレイの唐揚げ



ふっくらな身に  
パリパリの皮がGood!

## 【 材料 】 … 2人前

- |   |    |
|---|----|
| <input type="checkbox"/> カレイ            | 1匹 |
| <input type="checkbox"/> 片栗粉:小麦粉=1:1の割合 | 適量 |
| <input type="checkbox"/> 塩              | 少々 |
| <input type="checkbox"/> 胡椒             | 少々 |

片栗粉は  
マルキョウ  
片栗粉 450g  
がオススメ!



## 【 調理手順 】 … 10分

- ① 下処理(ぬめり、うろこを取る)をし、流水で綺麗にしてキッチンペーパーで拭く。
- ② 骨と身(4枚)軽く塩コショウをふる。
- ③ 片栗粉・小麦粉1:1をまぶして余計な粉を落とす。
- ④ 180℃の油で揚げます。
- ⑤ 身を先に揚げ、最後に骨の姿を揚げる。骨は170℃でじっくり黄金色になるまで揚げるとパリパリ食べられます。