

釣っておもてなし! みんなにんまり レシピ



+++++

recipe

08

ワカサギの
韓国のり巻き揚げ



ワカサギ



あっさりとした味わいのワカサギに、韓国のりの風味や塩気が程よく合います。揚げ油にすこしごま油を足すと、より香りよく揚げられます。お好みでコチュジャンなどをつけるとよりおいしくいただけます。

ingredient

ワカサギ…10尾
韓国のり…10枚
天ぷら粉…50g
冷水…70ml
揚げ油…適量

recipe

- 1 ワカサギは流水で洗ってザルにあげ、キッチンペーパーなどで水気をふき取る。
- 2 韓国のりをワカサギに巻く。
- 3 ボウルに天ぷら粉と冷水を混ぜ合わせて衣を作り、②を絡める。
- 4 フライパンに約1cm程度の油を入れて中火で熱し、③を並べて途中返ししながら全体がカリッと揚げれば取り出し、油を切っておく。