

人気献立レシピ

## 白身魚のサクサク揚げ



### 【材料】 4人分

白身魚	4切れ
酒	大さじ1
塩	小さじ1/2
【衣】	
薄力粉	100ml
片栗粉	小さじ4
ベーキングパウダー	小さじ1
サラダ油	小さじ1
水	120ml
揚げ油	適量

### 【作り方】

- ① 白身魚は酒、塩で下味をつけておく。
- ② 衣の材料を泡だて器でしっかりと混ぜ合わせ、衣液を作っておく。
- ③ 魚の水分をふき取っておく。
- ④ 魚に衣液を付けて、180℃に熱した油でカリッと上げて出来上がり!!

•サクサク感が食欲をそそる一品です。衣の中の白身魚が柔らかく、サクサクの衣との組み合わせがさらにおいしく感じたようです。

