

さばのカレー揚げ



材料（10切れ分）

生さば切身・・・10切れ
しょうが（みじん切り）・・・少々
酒・・・・・・・・大さじ1
しょうゆ・・・・・・・・大さじ2
カレー粉・・・・・・・・小さじ1
かたくり粉・・・・・・・・適量
揚げ油

作り方

- ① さばにしょうがと調味料を混ぜて、冷蔵庫で2～3時間漬けておく。
- ② ①の水けを切り、かたくり粉をうすくまぶして、から揚げにする。

