

イワシのはさみ揚げ

●材料(分量) 2人前

- ①マイワシ(4尾)
- ②青しそ(4枚)
- ③塩、胡椒(少々)
- ④片栗粉(少々)



●作り方

- 1 マイワシを三枚におろし、腹の骨を切り落とし、塩、胡椒を振る。
- 2 1 に青しそを挟み、包み込む。
- 3 塩、胡椒を両面に振り、片栗粉をまぶす。
- 4 170度に熱した油で2～3分揚げる。

●ココがポイント！

お好みでレモン汁や醤油をかけても良い。