

くじら たつた あ
鯨の竜田揚げ

(6位)

【ざいりょう】 1人分

★鯨肉	60g (食べやすい大きさに切る)
★土しょうが	5g (チューブでも可)
★おろしにんにく	0.1g (チューブでも可)
★しょうゆ	8g
★砂糖	2g
★みりん	5g
★酒	5g
片栗粉	15g
油 (揚げ油)	適量

【つくりかた】

- ① 切った鯨肉を★を混ぜたものに30分以上漬け込む
- ② 天ぷら鍋に揚げ油を入れて温める
- ③ 180℃ぐらいになったら①の鯨肉の汁を切りながら片栗粉をまぶして揚げる
- ④ しっかり中まで火が通ったら油を切る

* 鯨肉がなければ鶏肉でもおいしい竜田揚げができます