



たらのかしー風味揚げ



材料(4人分)

たら	4切れ
塩	適量
薄力粉	20g
カレー粉	1g
揚げ油	

作り方

- ①たらに軽く塩をふっておく。
- ②薄力粉にカレー粉を加えよく混ぜる。
- ③①に②をまぶす。
- ④170度の油で5分位、からっとするまで揚げる。

