

# カジカの唐揚げ (カジカラ)

油熱し時間：5分～  
調理時間：50分～



## 【必要食材・調味料】

- ・カジカの切り身（100g）
- ・片栗粉（大1）
- ★醤油（小1）
- ★しょうが（5mm）
- ★ニンニク（5mm）
- ★塩胡椒（少々）
- ・油（適量）

## 【必要道具】

- ・まな板
- ・包丁
- ・深めのフライパン
- ・計量スプーン
- ・袋
- ・ボウル

## 【作り方】

- ① カジカを3枚におろし、1口大に切る
- ② カジカと★を袋に入れ揉みこむ
- ③ ②の空気を抜き、30分おく
- ④ 油を熱する（160～180度）
- ⑤ ③に片栗粉を入れて衣をつける
- ⑥ ⑤を2分ほど揚げる
- ⑦ 盛り付けて完成

カジカ料理は鍋だけじゃない！おつまみにぴったりのカジカの唐揚げ