



鮎の梅しそ巻き揚げ



材料

鮎	2尾
(塩 少々)	
あおじそ	2枚
うめぼし	2個
(またはチューブの練梅 小さじ1)	
天ぷら粉	適宜
水	適宜
揚げ油	適宜

作り方

1. 鮎は三枚におろし、軽く塩をする。青じそは縦に半分にし、梅干しは種をとって包丁でたたいておく。
2. 鮎の切り身の上にたたいた梅干しの1/4を塗り、半分にした青じそを1枚のせ、端からクルクルと巻いて竹串で止める。(鮎2尾を3枚におろすと、鮎の切り身が4枚できるので、残りの切り身を同じように作る)
3. 天ぷら粉を袋の表示通りに水で溶き、2をつけて170℃程度の揚げ油で2~3分揚げて器に盛り付け完成。

【ポイント】

鮎の風味に青じそと梅が良いアクセントになって、ジメジメと暑い梅雨の時期にさっぱりといただけたらと思います。ぜひ揚げたてをビールとご一緒に！

こちらのQRコードからスマートフォンでもレシピを確認いただけます!!

