



たらのもみじ揚げ

： 作り方 ：

【こども一人分】

- | | |
|-------------|--------|
| ・たら | 50g |
| ・塩こしょう | 少々 |
| ・天ぷら粉(まぶし用) | 1g |
| A { | |
| ・天ぷら粉 | 6g |
| ・卵 | 約1/12個 |
| ・人参 | 5g |
| ・サラダ油(揚げ用) | 適量 |

1. たらは骨を取って塩こしょうし、下味をつけ、まぶし用の天ぷら粉をうすくまぶす
2. 人参は皮をむいてすりおろしておく
3. 2の人参とAの材料を混ぜ合わせ衣を作り、1の魚を衣にくぐらせ、油で揚げる

作りやすい分量に変更して下さいね！