

鯨肉のカレー味の唐揚げ

～鯨料理～

(約4人分)



■材料

鯨（赤身肉）	250g
塩麴	15g
醤油	小さじ1
日本酒	小さじ2
生姜	10g・・・すりおろす
カレー粉	小さじ2
小麦粉・片栗粉を1：1の割合で合わせる（20ccずつ位）	

■作り方

- ① 鯨赤身肉は塊のまま塩麴をまぶしラップに包み1晩置く
- ② ①を1cm弱に薄切りし、醤油、日本酒と生姜のすりおろしにつける
- ③ カレー粉・小麦粉・片栗粉を合わせ、②のボールに入れ、鯨赤身肉にまぶし、油で揚げる