

黒アナゴの天ぷら

～アナゴ料理～

(約6～8人分)



■材料

黒アナゴ

小麦粉・卵・氷水・塩少々（卵を氷水でとき、小麦粉を入れさっくり混ぜる）

■作り方

- ① 黒アナゴは鰹の骨切りの要領で2～3ミリ幅で包丁を入れておく
- ② 5ミリほどの厚さに切り、天ぷら衣をつけ170度ほどの低めでじっくり、からりと揚げる
- ③ 天つゆもしくは塩で頂く