

カラマリ

～イカ料理～

(約4人分)



材料

イカ	3杯
にんにく	大粒1個・・・すりおろす
粉パプリカ	小さじ1
小麦粉	適宜
塩	小さじ1/2
胡椒	適宜
揚げ油	500ml
ゆずきち	1個

作り方

- ① イカは中を抜き洗って水気をしっかりふき5mmの輪切りにする
- ② 大きなボールににんにくのすりおろし、粉パプリカ、塩、胡椒を入れ軽く混ぜてイカも入れ全体に良くまぶす
- ③ 大きいバットかボールに小麦粉を入れ②のイカに軽くまぶし、余計な粉はしっかり落として、揚げ油で色よく揚げる
- ④ キッチンペーパーなどでしっかり油を切り、ゆずきちを添えて頂く