

# 蒲郡メヒカリの唐揚げ



## 材料

- ・メヒカリ
- ・片栗粉
- ・揚げ油
- ・塩・コショウ

## 作り方

- ① メヒカリのウロコを落とし、頭と腹わたを取り除いて、水できれいに洗い、キッチンペーパーで水気をふき取る。
- ② ①に片栗粉をつけて、揚げ油を熱し、カラッと揚げる。
- ③ ②に軽く塩・コショウを振りかける。