

# 鯨の竜田揚げ



## 材料

※4人分の材料です。

材料	分量
鯨赤身肉	250g
揚げ油	適量
酒・みりん・しょうが汁《漬け汁》	各大さじ1
しょうゆ《漬け汁》	大さじ4
片栗粉《衣》	適量
しし唐辛子《添え》	8本
レモン《添え》	1/4個
大根おろし《添え》	10cm分

片栗粉をまぶした後、すぐに揚げるのがカラッと揚がるポイント。また、漬け汁に大根おろしやすりおろしたリンゴを入れるとさらにおいしくなります。

## 作り方

- 1 鯨赤身肉は繊維に逆らって5mmの厚さに切る。
- 2 漬け汁を合わせ、1を30分ほど漬け込む。
- 3 2の漬け汁をきって、片栗粉を大目にまぶし、すぐに170度に熱した揚げ油でカラッと揚げる。
- 4 器に3を盛り、素揚げにしたしし唐辛子、くし形切りにしたレモン、大根おろしを添える。