

イカの香り揚げ

材料) 作りやすい分量

イカ (お好みのイカ) 1ハイ 正味120gほど

白ネギ1/3本

卵1個

冷水500cc (冷蔵庫で冷やしておくとうまい)

小麦粉1/2カップほど (卵液と同量の粉)

揚げ油適量

塩適量



作り方)

1. イカの下処理をし、食べやすい大きさに切る。白ネギは5cmの長さの棒切りにする。
2. ボウルなどに冷水を入れ、卵を割り入れてよくほぐす。小麦粉を軽くふるって小麦粉：卵液を1：1にして合わせる。残った卵液は濃度が濃ければ薄めるために使うとうまい。お箸でざっくりと混ぜる。
3. 1に小麦粉をはたいてから2にくぐらせて190度の揚げ油でからりと揚げ、バットに移す。
4. お皿に盛り付け、塩を振る。

※動画では観やすいようにかなり大きめのイカを使ってさばいています。

※卵液は、卵一個を使うので、多めに作れます。まずは小麦粉 (薄力粉) 1/2カップほどを使って作ってみてください。もちろん、卵1/2個にお水250ccでも作れます。が、卵が微妙に余るのももったいないな、、、と思いこの分量にしています。なのでいろんな食材を揚げてみてください。

※小麦粉と、大体同量の卵液を合わせた濃度がベストです。あとはお好みで卵液の量を前後してご自身のベストを見つけてください。

※この衣はかき揚げ以外の食材なら大体のものは揚げることができます。

※揚げ油は温度を測らなくとも小麦粉を落としてみてパッと散るくらいで。

※ネギとイカを合わせて揚げても美味しいですし、イカだけで揚げたり、ネギだけで揚げたり。いろんな揚げ方をしてみてください。おねぎの香りがする天ぷらができますよ。