

カナガシラのチリソース



材料 カナガシラ、塩こしょう、白ネギ、青ネギ、揚げ油
(A)チリソース(中華スープ、ケチャップ、豆板醤、各適量)

- 作り方**
- ①カナガシラのウロコを取り、三枚におろす。
 - ②(A)を混ぜ合わせてチリソースを作る。
 - ③塩こしょうしたカナガシラに片栗粉をまぶして揚げ、
②で作ったチリソースを絡める。
 - ④皿に盛りつけ、せん切りした白ネギ、小口切りした青ネギを散らす。

ここがポイント！



辛い味が苦手な人は豆板醤を入れすぎないこと。