

カレーのカレー風味揚げ



材料 ソウハチ、またはムシガレイ、塩こしょう、粉末のカレー粉、小麦粉、サラダ油各適量

作り方 ①カレイを5枚におろし、食べやすい大きさに切る。

②①に塩こしょうし、カレー粉をまんべんなく振りかけ、しばらく置く。

③②に小麦粉をまぶし170～180℃の油でキツネ色になるまで揚げる。



ここがポイント！



カレー粉が焦げやすいので、揚げすぎに注意すること。