

◆どじょうのから揚げ◆

●材料● 4人分

どじょう（丸）……………12尾

すだち……………2個

酒……………50ml

下味用調味料

〔濃口醤油……………30ml

〔生姜の絞り汁……………5ml

（分量外）

小麦粉、揚げ油

●作り方●

1. どじょうは水できれいに洗い、分量の酒につけておとなしくさせる。
2. 下味用調味料を合わせて、どじょうにまぶす。ペーパータオルにはさんで軽く汁気を取る。
3. どじょうに小麦粉をまぶしてざるに入れ、余分な小麦粉をふるい落とす。
4. 165℃に熱した揚げ油でどじょうを2～3分揚げる。
5. 器に盛り付け、半分に切ったすだちを添える。