

鮭の生姜ざんぎ

材料	2人	6人	材料	2人	6人
鮭	200g	600g	A おろし大蒜	小1/2	小1 1/2
			A 醤油	大1~2	大3
片栗粉	40g	120g	A はちみつ	小1	小3
サラダ油	適量		A 酒	大1~2	大3
花椒	少々		A 生姜の皮	1片分	2片分

下準備

- ・ 生姜の皮は細かめのみじん切りしAのほかの調味料とビニール袋やボウルの中でよく混ぜる。(鮭用の漬込みだれ)
- ・ サラダ油を鍋に入れあたためておく。
- ・ 花椒は、ペーパーにくるんでから包丁の柄か峰で叩いておく。
- ・ 鮭は大きな骨をのぞき、一口大にカットしておく。

作り方

下処理した鮭を、Aのたれに30分以上漬込む。

の鮭の水気をふき取り、片栗粉をまぶす。

180度前後の油で、たまに動かしながらキツネ色になるまでじっくり揚げる。

器に盛り、好みて花椒を振りかけていただく。

ポイント・・・

- ・ タレにはちみつを加えることで、鮭をふんわり柔らかく仕上げる。
- ・ 生姜の皮は香りがよい部分なので、良く洗って捨てずに使う。
- ・ 花椒(ホアジャオ)は山椒の仲間で、ピリッとした辛味と香りが特徴で麻婆豆腐などの中華に使われる。山椒のように魚料理の隠し味に使うのもお勧め。