ししゃものビールフリット



材料	(2人分)
ししゃも	6尾
小麦粉	1/2カップ
ビール	1/2カップ
揚げ油	500ml～
塩	適量
すだち	適量

作り方

1. 小麦粉とビールをボウルに入れ、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
2. 鍋に揚げ油を入れてコンロにのせ、揚げ物温度調節スイッチを押して170度に設定する。ししゃもを(1)の衣にくぐらせて揚げ油に入れる。
3. 衣がカリッとして色づいてきたら、ペーパータオルを敷いたバットに上げて余分な油を取る。器に盛って、塩、すだちを添える。

衣にビールを加えると、サクサクの歯ごたえに。ししゃもの代わりに、たらやいかで作っても旨い

揚げ物温度調節機能は、揚げ油を設定温度に保つ機能のこと。油の温度が上がるとセンサーが感知して自動的にトロ火になり、温度が下がると強火になります。

監修 井澤由美子