

■ふくの香味揚げ（下関から）



○ 材料（4人分）

本場下関さばふく

てっちり用 …2パック

塩 …少々

酒 …小さじ2

すりおろししょうが …小さじ1

醤油 …小さじ1/2

山椒 …少々

片栗粉 …適宜

揚げ油 …適宜

レモン …適宜

○ つくり方

- [1] ふくに塩、酒、醤油、しょうが、山椒で下味をつけます。
- [2] [1]に片栗粉をまぶし、180度の油で揚げます。
- [3] [2]を器に盛り付け、串切りのレモンを添えます。



メモ

下関では、「福」につながることから、ふぐのことを「ふく」と呼びます。