

## イカのカレー揚げ(4人分)

### <材料>

イカ切り身	50 g ×4切れ
醤油 (小さじ1強)	6 g
酒 (小さじ1弱)	5 g
カレー粉 (小さじ1/2)	1 g
片栗粉 (大さじ4)	36 g
油 (揚げ油)	適量

### <作り方>

- ①醤油・酒・イカをからめ合わせ下味をつけます。
- ②カレー粉と片栗粉を混ぜ合わせ、イカにまぶします。
- ③170℃に熱した油で3分を目安に揚げます。

※イカの代わりに魚や鶏肉を使っても美味しくできます！！

