


ひとくち秋鮭ザンギ


材料 (3~4人分)


秋鮭生500グラム
塩、こしょう(下味用)適量
★[生姜汁](#)大さじ1
★[おろしにんにく](#)小さじ1
★醤油大さじ2
★酒大さじ2
[片栗粉](#)適量
サラダ油(揚げ油)適量




作り方

- 

1 今回は骨が少なめで扱いやすい生鮭ブロックを使用しました。よく洗ってキッチンペーパーで水分をふき取ります。
- 

2 表裏に塩、こしょうをまぶして、皮付きのままひと口サイズに切ります。★で味付けし1時間ほどなじませてください。
- 

3 ポリ袋に片栗粉を入れてシェイク。
- 

4 180度の油でカラッと揚げて完成です。