

★ タコの空揚げ

材 料(4人分)

タコの足	2本	
玉ネギ	20g	
パセリ	少々	
A	醤油	大さじ2
	酒	大さじ2
	ニンニク(おろし)	少々
	生姜(おろし)	少々
	だし汁	大さじ2
片栗粉	適量	
ブラックペーパー	少々	
レモン塩	少々	

◎ 作り方

- ① タコは茹でて1口大に切っておく。
- ② Aの中にタコを漬ける(15分)
- ③ ②のタコをよく拭き片栗粉をつけ180℃の油でカラッと揚げる。
- ④ 玉ねぎは薄切りにして水にさらす。パセリもみじん切りにして水にさらす。
- ⑤ 器に玉ねぎを敷き、タコをのせパセリ、レモン塩をふる。

