

# 【いかのさらさ揚げ】

## ●材料（4人分）

A	生いか	・・・	320g
	しょうゆ	・・・	大さじ2/3
	酒	・・・	小さじ1
	みりん	・・・	小さじ1/2
	カレー粉	・・・	小さじ1
	おろししょうが	・・・	小さじ1
	塩	・・・	少々
	片栗粉	・・・	大さじ4
	油	・・・	適量

## ●作り方

- ①いかは8等分に切り分け、鹿の子に切り目を入れAの調味料につける。
- ②①のいかに片栗粉をまぶし、熱した油で揚げる。

