■ たらの唐揚げ

たらがふわふわ。大根おろしと天つゆで天ぷら風にいただきます。きのこやししとう、人参の素揚げも添えると豪華な夕食の一品に。

◆ 材料（3人分）

・たら	3切
・片栗粉	適宜
・サラダ油	適宜
・大根（おろし）	250g
・めんつゆ	適宜

◆ 作り方

1. ひと口大にカットしたたらの水気を拭きとり、片栗粉をまぶし、170℃の油で唐揚げにする。
2. 大根をおろしの汁気を切って、天つゆ（めんつゆを湯で適量に割ったもの）に添えて。

ヤママサ