

# おすすめ！給食レシピ<sup>o</sup>

NO.40



魚料理ですが、スナック的な味で好評でした。  
ご家庭でもぜひおためしてください。

## ほっけのカレー揚げ

### 材 料 （4人分）

ほっけ切身（生）・・・4切れ  
（200g）

A { カレー粉・・・小さじ1/2  
酒・・・・・・・・・・小さじ1  
しょうゆ・小さじ1と1/2

小麦粉・・・大さじ1と1/2

でん粉・・・大さじ1と1/2

揚げ油・・・・・・・・適量

### ☆作り方

1 Aをあわせて、ほっけの切り身に  
下味をつける。

2 小麦粉とでん粉を混ぜ合わせ、  
1をつけて油で揚げる。

※味つけはお好みに調整して下さい。

