



ナツフグのスパイシー唐揚げ

材料

[『ナツフク』に含まれるもの]
骨付きフグの切身
…250g(1パック)
スパイシー唐揚げ粉…35g

[ご用意いただくもの]
水…30cc
揚げ油…適量

作り方

1. フグの切り身の余分な水分を拭き取る。
2. 唐揚げ粉と水を混ぜ合わせる。
3. 1.と2. を合わせ、全体によく絡める。
4. 170℃の油で約2～3分揚げる。