



ナツフグを使ったアヒージョ

材料

[『ナツフグ』に含まれるもの]
骨付きフグの切り身…5個
スパイシー唐揚げ粉…2g

[ご用意いただくもの]
マッシュルーム…5個
(大きければハーフでも可)
アスパラ…1本(5スライス)
塩…2g
オリーブオイル…150cc
ニンニク(スライス)…1個
鷹の爪…1個

作り方

1. 鍋にオリーブオイル、鷹の爪、ニンニクを入れて火にかけて、細かい泡が立ってきたら唐揚げ粉以外の材料を全て入れる。
2. 具材を煮込んだら、スパイシー唐揚げ粉を入れてよく混ぜる。

付け合わせはバケットがおすすめです。