

食材2つだけ!

あじ

×

卵



調理時間

25分

アジ × タルタル、定番の組み合わせはやっぱり最高!

あじフライタルタルソース

材料 (2人分)

あじ(開いたもの) …… 4尾
卵 …… 2個
塩・こしょう …… 少々
○薄力粉 …… 大さじ4
○卵 …… 1個
○牛乳 …… 大さじ1

●マヨネーズ …… 大さじ2
●酢 …… 小さじ1
●砂糖 …… ひとつまみ
●塩・こしょう …… 少々
パン粉 …… 適量
揚げ油 …… 適量

1 下準備

小鍋に卵と、卵がかぶる程度の水を入れる。中火にかけて12分茹でる。冷水にあげ、殻をむく。あじは塩・こしょうをふる。

2 タルタルソースを作る

ボウルに茹でた卵と●を入れ、スプーンで卵を潰しながら混ぜる。

3 揚げる

別のボウルに○を混ぜ、あじをくぐらせてパン粉をつける。170℃に熱した揚げ油で、両面がこんがりと色づくまで4分ほど揚げる。皿に盛り付け、2を添える。



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索