

稚鮎の唐揚げ



おすすめワイン

ドミニク マルタン グロ プラン デュ ペイ ナンテ シュール リー

BERNARD ET DOMINIQUE MARTIN Gros Plant
du Pay Nantais Sur Lie

■ フランス 750ml

ワインの、レモンを思わせる酸味や苦みが、川魚特有の香りをさわやかにすると同時に、旨味を引き立てます。海に近い場所で作られるため、ミネラル感があり、魚の苦みともよくあいます。



AEONLIQUOR

マリアージュ
Recipe

材料(2人分)

稚鮎

塩・こしょう★	少々
パルミジャーノチーズ(すりおろし)★	少々
米粉(または、片栗粉)	適量
揚げ油	適量
ハーブソルト★	少々
レモン	1/2個

★は、イオンリカーでお取り扱いしている商品です。
一部店舗ではお取り扱いがない場合がございます。

作り方

- ① 稚鮎は、冷水で洗い、滑りをよくとる。レモン汁(大さじ1)をふる。
- ② 水気をよくふきとり、軽く塩・こしょうをし、パルミジャーノチーズのすりおろしをまぶす。
- ③ ②に、さらに、米粉(または、片栗粉)をまぶし、不要な粉をはたき、180度の揚げ油でカラッと揚げる。
- ④ ③の油をきり、皿にもる。ハーブソルトをふりかけ、レモンを飾る。