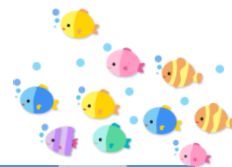


魚のクラッカー揚げ



材料（4人分）

タラ切り身	4切れ
下味	白ワイン(酒) 小さじ1
	塩 ひとつまみ
	こしょう 少々
小麦粉	大さじ3
水	大さじ3
ソーダクラッカー	25枚
揚げ油	適量



作り方（所要時間 15分）

- ① 魚に下味をつける
- ② クラッカーをビニール袋に入れ細かく砕いてパン粉の代わりにする
- ③ 小麦粉と水を混ぜたものを魚の両面につけクラッカーも両面につける
- ④ 180℃の油で③を揚げて出来上がり(揚げ時間目安5分くらい)

* クラッカーに塩味が付いているのでそのままサクサクッと食べられます
塩味なしのクラッカーの場合はソースをかけて食べると良いですね