



フィッシュ&チップス



イギリスを代表する料理のひとつです
いろんなソースで味を楽しめます

<4人分>

白身魚(50g)	4切
A {	塩 ひとつまみ
	こしょう 少々
	酒 大さじ1
じゃがいも(拍子切り)	2個
揚げ油	適量
B {	水または炭酸水 100cc
	小麦粉 100g
C {	ケチャップ 大さじ2
	マヨネーズ 大さじ2

作り方

- ①魚に、Aで下味をつける
- ②じゃがいもを切り、水に浸しザルにあけて水気をきる
- ③ボールに、Bを入れて混ぜ合わせて、衣を作る
- ④じゃがいもの水気をふき取り、180℃の油で揚げる
- ⑤魚に③で作った衣をつけ、180℃の油で揚げる
- ⑥器にCの調味料を混ぜて、ソースを作る
- ⑦皿に盛り付け、⑥のソースを添えて完成

ポイント

- ・魚に酒をふっておくと、生臭みがきえる
- ・じゃがいもは、水気をふき取ると、油はねしにくい

