

タラのポン唐

～材料（3人分）～

生タラ（薄塩を振って1時間ほど置いておく）…3切れ

マイタケ…1/2パック

片栗粉…適宜

サラダ油…適宜

塩…適宜

A（ポン酢だれ）

ポン酢…大さじ4

大根おろし…大さじ3

ゆずこしょう…小さじ1

ミツバ（1cmほどのみじん切り）…1/2把

トマト（さいの目切り）…1個



～作り方～

- (1) 生タラの水気をしっかりと拭き取り、大きめにほぐしたマイタケと一緒に片栗粉をまぶす。
- (2) サラダ油を180度に熱し、(1)の生タラを表面がカリッとなるぐらい（5～6分目安）しっかりと揚げる。続いてマイタケも揚げ、揚げ上がったなら両方に薄く塩を振る。
- (3) 皿にタラとマイタケを盛り付け、混ぜ合わせたAを上から掛けて出来上がり。