# ししゃものビールフリット

| 材料 | (2人分) |
|---|---|
| ししゃも | 6尾 |
| 小麦粉 | 1/2カップ |
| ビール | 1/2カップ |
| 揚げ油 | 500ml～ |
| 塩 | 適量 |
| すだち | 適量 |

## 作り方

1. 小麦粉とビールをボウルに入れ、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
2. 鍋に揚げ油を入れてコンロにのせ、揚げ物温度調節スイッチを押して170度に設定する。ししゃもを(1)の衣にくぐらせて揚げ油に入れる。
3. 衣がカリッとして色づいてきたら、ペーパータオルを敷いたバットに上げて余分な油を取る。器に盛って、塩、すだちを添える。

衣にビールを加えると、サクサクの歯ごたえに。ししゃもの代わりに、たらやいかで作っても旨い

揚げ物温度調節機能は、揚げ油を設定温度に保つ機能のこと。油の温度が上がるとセンサーが感知して自動的にトロ火になり、温度が下がると強火になります。

監修 井澤由美子