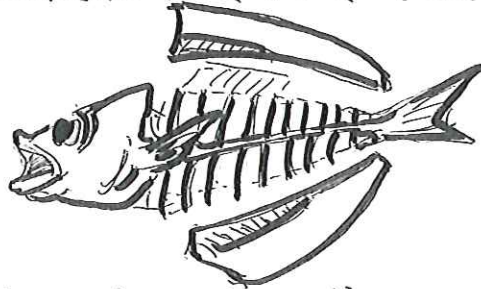
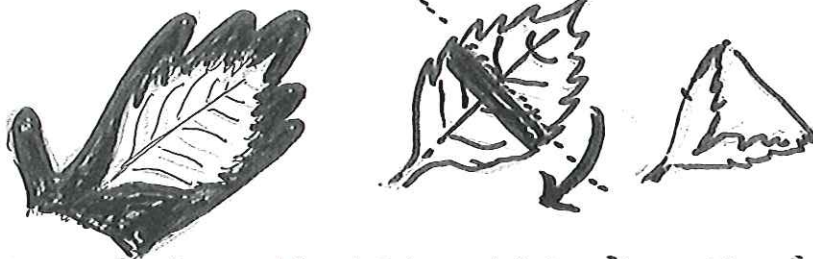


# あじの大葉あげ

1. あじを三枚おろしにして皮をはぐ



2. てんぷらの衣は少々薄めに作る
3. 大葉の内側に小麦粉を薄くまぶす
4. 大葉を手のひらにのせあじ（三枚におろし一口だいにした）と紅しょうがをのせ大葉を半分に折る



5. 衣をつけ 170~180 度の油で揚げる