



ソルト&ビネガー フィッシュ&チップス

定番のフィッシュアンドチップスをピリ辛にアレンジ

材料

ソルト&ビネガー:

モルトビネガーパウダー 大さじ1

塩 大さじ½

240 g E11

タラのパン粉焼き:

タラ 450g – 30gの切り身にする

ラガービール 1カップ

小麦粉 1カップ

卵 2個

パン粉 4カップ

塩 大さじ1

コショウ 大さじ1

手順

<u>ソルト&ビネガー: </u>

フライドポテトはメーカーの指示通りに調理します。

ビネガーパウダーと塩をよく混ぜ合わせます。

揚げたてのフライドポテトに振りかけ、味見をして調整します。

<u>タラのパン粉焼き:</u>

ビール、小麦粉、卵を混ぜ合わせて衣を作ります。

パン粉と調味料を混ぜ合わせます。

魚を衣にくぐらせ、パン粉を押し付けるようにしてよく衣をつけます。

180℃で2～3分間、きつね色になるまで揚げます。

Lamb Weston® Supreme (E02) をメーカーの指示どおりに調理します。

出来上がり分量

3人分