

誰でも超簡単♪♪ 上生身すり身の磯辺揚げ

【材料】

- ・丸高 上生身 400g
- ・海苔（おにぎり用を代用）

【下準備】

おにぎり用海苔を横に2cm～3cmにカットする

すり身の袋の下端を切口が2cmくらいになるようにカットする

【作り方】

カットした海苔の片側にすり身を2cm～3cmくらいの大きさ分貼り付ける

海苔の片側ですり身を挟む

160℃～180℃の油でじっくり揚げ、すり身がキツネ色になったら完成

※フライパンで5mm～1cm程度の油で十分美味しく揚げられます！！

～旦那様のお酒のおつまみやお子様のおやつに最適♪

超簡単に誰でも美味しく作れます！～

