

お寿司屋さんのさつま揚げ

【材料】

- 丸高上生身200g
- 卵 2個 ※卵黄のみ使用

【作り方】

すり鉢で上生身と卵黄を良く混ぜ合わせ、160℃～180℃の油で狐色になるまでじっくり揚げる。

