

## ししゃものビールフリット



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！

### 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℃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。

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。