

# 鯨の竜田揚げ

## 材料（1人分）

鯨肉 40g	A薄口醤油 10g
片栗粉 20g	Aみりん 12.5g
なたね油 適量	Aニンクすりおろし 0.5g
ごま油 小さじ1	A大根すりおろし 1g
卵 適量	Aリンゴすりおろし 1g
	Aショウガすりおろし 1g

※卵は人数に合わせて個数変更

## 作り方

- ① A調味料を混ぜて、鯨肉を投入し、2・3時間漬け込む。
- ② ザルで汁切りした鯨肉をごま油と卵を加えてよく混ぜ込む。
- ③ 鯨肉に片栗粉をまぶす。
- ④ 揚げ油は中温（165度～170度）に熱して、時折ひっくり返しながら、揚げる。

子どもたちにも大人気のメニューです！！

