

# GABAN®

## 白身魚の七味揚げ



いつもお使いの衣に混ぜるだけで柚子の香り高い天ぷらに！  
しいたけ、れんこんの肉詰めにもぴったり。

### 材料（1皿分）

白身魚切り身…100g

塩…適量

薄力粉…適量

#### ● 柚子七味衣

天ぷら衣…40g

GABAN® 柚子七味唐辛子…3g

水…適量

揚げ油…適量

### レシピ（所要時間：10分※）

- ① 白身魚に塩をふり、30分ほどおいて水分が出たら水気を拭き取り、食べやすい大きさに切る。
- ② ボウルに天ぷら衣、柚子七味唐辛子を入れて混ぜ、水を加えてさっと混ぜる。
- ③ ①に薄力粉をまぶし、②の衣をからめ、180℃の油で揚げ、器に盛りつける。

※塩を振っておく時間は含みません。