

鯨肉の竜田揚げ

材料(10人分)	
A	
鯨赤肉	400g
片栗粉	200g
なたね油	適量
ごま油	小さじ1
B	
薄口醤油	100cc
みりん	125cc
にんにくすりおろし	5g
大根すり下ろし	10g
りんごすりおろし	10g
しょうがすりおろし	10g



作り方	
1	下味調味料として、 Bを全て合わせて、混ぜ込む。
2	鯨肉をBの中に投入し、 2~3時間漬け込む。
3	2をザルで汁切りしてから、 ごま油と卵を加えてよく混ぜ込む。
4	片栗粉をトレイに入れて、 3を片栗粉にまぶす。
5	揚げ油を中温(165~170℃)に熱して、 4を入れて時々ひっくり返しなが ら、 中まで火が通るようにゆっくりと揚げる。