

## あじのワンタン風包み揚げ（カレー味）



材 料 （ 5 人 分 ）	あじ	中5～6匹	しょうが	小1片
	ワンタンの皮	30枚	ねぎ	小1本
	カレー粉	小さじ2	揚げ油	適宜
	しょうゆ	小さじ2		

- 作  
り  
方
- (1) あじは三枚におろし、骨を取り細かくたたく。
  - (2) しょうがとねぎはみじん切りにする。
  - (3) (1)に(2)とカレー粉、しょうゆを良く混ぜ合わせて、ワンタンの皮に大きじ2/3の量をのせ、回りに水をつけて三角に貼り合わせる。
  - (4) 150℃の油でカラッと揚げる。
  - (5) パセリがあれば添えるときれい。

- 一  
口  
メ  
モ
- ・ 魚なら何でも良い。
  - ・ さばは大和芋をすりおろして混ぜると、ふわふわしておいしい。
  - ・ ポン酢で食べても良い。