

## きままに一品 第六十二回

# 小イワシの天ぷら



小イワシの天ぷらをつくります。どちらかと言うと、B級グルメです。おつまみに最適ですね。

イワシは、頭とはらわたを取り、よく水洗いをします。本当によく洗って下さい。

水気を切って、イワシの量の5%の塩をまぜて、容器に入れて、一晩待ちましょう。

小麦粉（薄力粉）と冷たい水を用意します。量は、同量くらいです。水に小麦粉を入れてざっくり混ぜ、衣をつくります。B級グルメですので、卵は使いません。イワシを水洗いして塩を流し、衣をつけ、180度の油で揚げます。レモンを添えて召し上がれ。

イワシ  
塩  
小麦粉  
水  
揚げ油  
レモン