

ワカサギのから揚げ

もうワカサギが店頭で並び季節になりました。ふと目をやると、まだ小ぶりでもいかにキレイで新鮮なワカサギでしたので思わず毛に取りました。このくらいの大きさですと、はらわたの苦みや臭みを感じないはず・・・簡単に作れますので、いかがでしょうか？

- ①ザルにあけて水洗い
- ②ペーパータオルで水気をとる
- ③軽く塩して
- ④小麦粉にまぶす
- ⑤余分な粉をはたいて
- ⑥小さくて深い鍋に油を少々
- ⑥ほどよく色づいたら油を切って
- ⑦お皿に盛り付け
- ⑧藻塩なんかを添えて
- ⑨完成

ほら簡単ですよ♪ こんなで季節を先取りした気分で、一杯やれそうです。小さくて深い鍋があれば、油の後始末や飛び散りを気にすることはありません。



カリカリした触感が好みならば、片栗粉で揚げればいいんですけど、こんなにカワイワカサギならば触感が強くなりすぎて、風味が負けてしまいそうなので小麦粉にしました。から揚げといっても中は軟らかいので、いい感じに仕上がりますよ。雑味が嫌いな方は、このくらいの大きさがお奨めです。

冬のイメージの強いワカサギですが、春の季語だそうです。