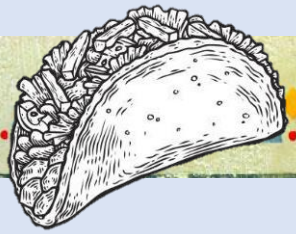


BAJA FISH TACOS

魚　切り身 ８枚　　ビール 1/2カップ　　油　適量　　トルティーヤ　8枚

フィッシュタコスソース

（A）

- ギリシャヨーグルト　1カップ
- マヨネーズ　1/4 カップ
- ライムジュース　大さじ2
- クミン　小さじ1/2
- ガーリックパウダー　小さじ1/2
- カイエンペッパー　小さじ1/2
- 塩　小さじ1/4

（B）

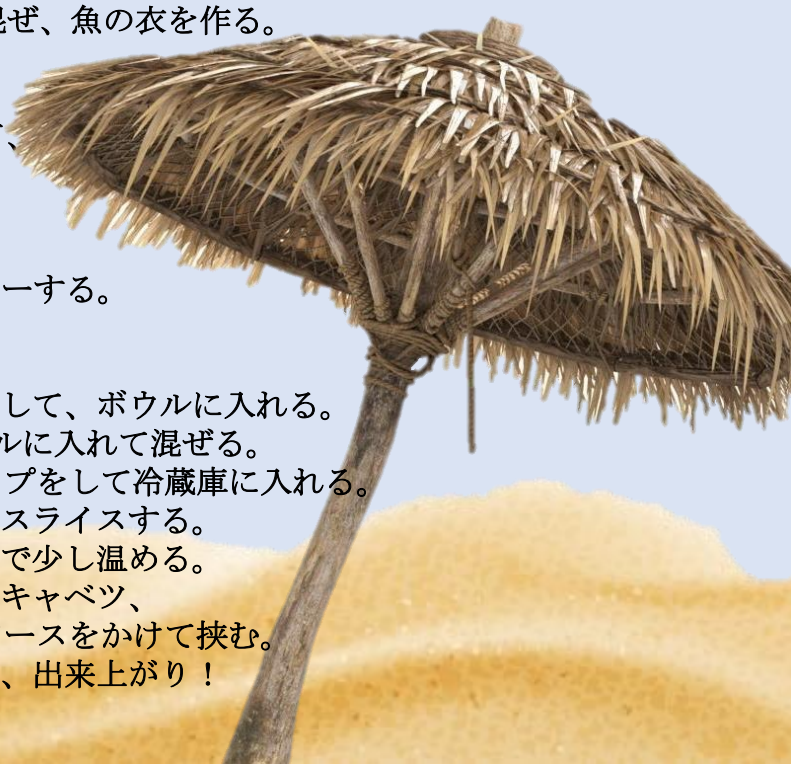
- 小麦粉 1カップ
- パン粉　1カップ
- ベーキングパウダー　小さじ1と1/2
- チリパウダー 小さじ 1
- クミン　小さじ 1
- 塩　小さじ 1
- ガーリックパウダー 小さじ 1/2
- オニオンパウダー　小さじ 1/2
- カイエンペッパー 小さじ 1/4
- 卵 1個

トッピング

(ピコデガロサルサ)

- トマト　1個
- 白ねぎ　1個
- ハラペーニョ適量
- パセリ 適量
- 塩　適量
- キャベツ　適量
- アボカド　適量
- ライムウエッジ　適量

1. ボウルに（A）のソースの材料を全て入れ、泡だて器で混ぜる。
   混ぜ合わせたソースを入れたボウルをラップで包み、冷蔵庫に入れる。
2. １とは別の大きめのボウルに（B）の材料を全て入れ、混ぜる。
   ある程度混ざったら、ビールを注ぎながら更に混ぜ、魚の衣を作る。
3. 鍋に油を3センチぐらいの深さまで注ぎ、中火で
   油を温める。
4. 油が温まったら、2で作った衣に魚をくぐらせて、
   衣を多めつけ揚げる。途中でひっくり返して
   きつね色になったら、キッチンペーパー上に
   のせ、油を切る。揚げた魚の上にもう一枚の
   キッチンペーパーをかぶせて、冷えない様にカバーする。



ピコデガロサルサとトッピング

1. トマト、白ねぎ、ハラペーニョをみじん切りにして、ボウルに入れる。
   パセリを1センチぐらいの長さに切って、ボウルに入れて混ぜる。
   塩を適量入れ、味を整えたあと、ボウルにラップをして冷蔵庫に入れる。
2. キャベツを千切りにする。アボカドは薄切りにスライスする。
3. トルティーヤを、油を引いていないフライパンで少し温める。
4. トルティーヤが温かいうちに、中央部分に魚、キャベツ、
   ピコデガロサルサ、アボカドをのせ、最後にソースをかけて挟む。
5. 食べる前に、お好みでライムウェッジを絞って、出来上がり！