

# れんこんのはさみ揚げ

(材料) 2人分

- れんこん 150g
- <A>
- むきえび(粗みじん切り) 100 g
  - 豚ひき肉 100 g
  - 梅干し(種を取り叩く) 1個
  - 長ねぎ(みじん切り) 1/4本
  - おろししょうが 小さじ1/2
  - 塩 少々
  - 酒 小さじ1
  - 片栗粉 小さじ1/2
- 
- 薄力粉 大さじ2
  - 片栗粉 大さじ2
  - 青のり(あれば) 適宜
  - 水 90cc
- 
- 片栗粉(打ち粉用) 適宜
  - 揚げ油 適宜

- 
1. れんこんは8mmの厚みに切る。
  2. <A>を粘りが出るまでしっかり混ぜ合わせる。
  3. 1.のれんこんに片栗粉を振り、2を6等分して挟む。
  4. 薄力粉と片栗粉、あれば青のりを混ぜ合わせ、少しずつ水を加えて混ぜ、衣を作る。
  5. 3を衣にくぐらせ170°Cの油で5分程からりと揚げる。