

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。