

～＊～干し柿入りかき揚げ～＊～

<材料 4人分>

枝豆(むき身)……20g

干し柿……15g

玉ねぎ……60g

里芋……80g

しらす干し……5g

塩……1g

小麦粉……30g

片栗粉……10g

卵……30g

揚げ油……適量

<作り方>

- ① 干し柿は3mm幅の千切りに切る。
- ② 里芋は太千切りに切り、一度水にさらしてぬめりをとる。
- ③ 玉ねぎは5mm程度幅の千切りに切る。
- ④ 干し柿、里芋、玉ねぎ、枝豆、しらす干しの材料を混ぜて、その上に小麦粉を薄く振り入れ混ぜておく。
- ⑤ 残りの小麦粉、片栗粉を混ぜておく。
- ⑥ ⑤に卵液を混ぜて天ぷら衣を作る。
- ⑦ ④に⑥の天ぷら衣を入れ、個数に分けて油できつね色になるまで揚げる。

