

## 筍のはさみ揚げ



### ▼材料（2人分）

- 筍 …300g
- 剥き海老 …100g
- 長葱 …5cm
- A：
  - ・酒 …大1
  - ・塩、こしょう …各少々
  - ・片栗粉 …小1
- B：
  - ・卵 …1個
  - ・冷水 …50cc
- 薄力粉 …80cc

### ▼作り方

- ① 筍はたっぷりの水に、米のとぎ汁と赤唐辛子を入れて茹でる。
- ② 剥き海老を細かく切り、長葱のみじん切りとAを混ぜる。
- ③ ①を5mm厚さに切って薄力粉をふり、②をはさむ。
- ④ Bに薄力粉を混ぜたものをつけて、170度の油でからりと揚げる。