

## 蓮根と甘藷の搔き揚げうどん



### ▼材料（4人分）

- さつまいも …中 1/2 本（100g）
- 蓮根 …中 1/2 節（100g）
- 茹でうどん
- A：
  - ・卵 …1 個
  - ・水 …70cc
- 薄力粉 …100cc
- B：
  - ・だし汁 …800cc
  - ・薄口醤油、みりん …各大 5
  - ・塩 …少々

### ▼作り方

- ① 蓮根は皮を剥いて棒切りにし、水に3分ほど浸して灰汁をとる。
- ② さつまいもは皮付きのまま棒切りにし、水に白く濁らなくなるまで浸す。
- ③ ボウルに①、②、Aを加えて、薄力粉をさっくりと混ぜる。
- ④ 160度の揚げ油（分量外）でからりと揚げる。
- ⑤ 器に茹で上げたうどんと温めたBを注ぎ、上に③をのせる。