

蓮根のはさみ揚げ



▼材料（4人分）

- 蓮根 …1 節
- 剥き海老 …100g
- 合挽き肉 …100g
- A：
 - ・生姜汁 …小 1
 - ・濃口醤油、酒、砂糖 …各小 1
 - ・塩 …少々
 - ・片栗粉 …小 2
- B：
 - ・薄力粉 …100g
 - ・卵 …1 個
 - ・冷水 …130cc
- 小麦粉 …適宜
- 揚げ油 …適量

▼作り方

- ① 蓮根は 5mm 位の厚さの輪切りにし、酢水につける。
- ② 剥き海老は包丁で細かくたたき、合挽き肉とAを加えて 12 等分にする。
- ③ ①の水気を取り、両面に小麦粉をふって②をのせ、蓮根を重ねる。
- ④ Bにくぐらせ、170 度の揚げ油で揚げる。