

三色さつま揚げ



▼材料（2人分）

- すり身（ぐち、たら） …300g
- 里芋 …50g
- 小松菜 …50g
- スイートコーン …50g
- A：
 - ・酒、みりん …大2
 - ・砂糖、片栗粉 …小2
 - ・ゆかり、塩 …小1/2
- 揚げ油 …適量

▼作り方

- ① 里芋は角切りして茹で、小松菜は細かく切る。
- ② フードプロセッサーに、①、すり身、Aを入れて攪拌する。
- ③ 3等分にし、里芋、小松菜、スイートコーンを混ぜる。
- ④ 170度の揚げ油で、③をスプーンですくって落とし揚げる。