

ふきとちりめんじゃこの掻き揚げ



▼材料（2人分）

- ふき …2本
- ちりめんじゃこ …大2
- A：
 - ・卵 …1個
 - ・冷水 …70cc
- 薄力粉 …100cc
- 塩 …少々
- 揚げ油 …適量

▼作り方

- ① ふきは鍋の大きさに切り、熱湯で1分程茹で冷水に放って筋を取る。
- ② Aと薄力粉を切るように混ぜる。
- ③ ②に①を3cmに切ったもの、ちりめんじゃこを混ぜて揚げ油で揚げる。
- ④ 塩を添えて盛り付ける。