

煮干しのかきあげ

材料表（4人前）

- 煮干し（だしがら） 8～10本
- ごぼう 20cm
- 玉ネギ 1/2個
- 長ネギの青い部分 少々
- 衣
 - 小麦粉 1/2カップ
 - たまご+冷水 1/2カップ
 - （粉と同量の水分）
- しょうゆ 大さじ1
- 生姜 1片
- （生姜汁を利用する）
- 揚げ油 適量

作り方

- ①「煮干し」は骨を除き、大きなものは半分に切る。「しょうゆ」「生姜汁」をからめて下味をつける。
- ②「ごぼう」はさがきにし、「玉ネギ」は千切りにする。具全体に分量外の小麦粉をふっておく。
- ③「衣」を粘りがでないように合わせ、材料を入れて180℃位の油で揚げる。フライ返しなどを使って静かに油に入れ揚げる。

ポイント！ 裏返したときに、菜箸で空気を入れながらカリッと揚げる。

memo
