

利久胡麻をもっと 楽しむレシピ

さっくさく もずくかき揚げ ～よもぎごま風味～

使用した商品



よもぎごま塩を使ったレシピ



材料 4個分



利久胡麻 よもぎごま塩	大さじ2
玉ねぎ	1/2個
にんじん	30g
もずく	40g
さくらえび	10g
あおさ	5g
薄力粉	65g(1/2カップ強)
冷水	大さじ4と1/2～5(70ml～)
揚げ油	適量
ししとう	適量
大根おろし	適量



作り方

- 1 玉ねぎは薄く薄切り、にんじんは千切り、あおさは食べやすい大きさに、それぞれ切る。
- 2 もずくは水でさっと洗って水を切り、2cm程度に切る。
- 3 ポウルに玉ねぎ・にんじん・もずくを入れる。利久胡麻 よもぎごま塩を加えて軽く揉み、5分程度置いて水分を出す。
- 4 ③にさくらえびとあおさを入れ、薄力粉を加えてさっと混ぜる。さらに冷水を加えて混ぜ合わせる。
- 5 揚げ油を火にかける。しゃもじ(または穴あき玉じゃくし)の上に④をのせて、滑らすように油に入れる。はじめは低温(160℃～170℃)で、最後に火を強めて180℃まで上げてカリッと揚げる。
- 6 ⑤を器に盛り、焼いたししとうと大根おろしを添える。