

ごま衣の銀杏としらすのかき揚げ

いつものかき揚げに銀杏と黒ごまを入れるだけで、断然香り高くおいしく仕上がります。



できあがり 2人分

材料

たまねぎ	1/4コ
にんじん	1/3本
ごぼう	1/3本

<A>

しらす	15g
焼きのり	適量
青じそ	1枚
銀杏	20g
いりごま黒	大さじ1
塩	ひとつまみ
薄力粉	50g
冷水	70ml

作り方

- ① たまねぎは薄切り、にんじんとごぼうは千切りにしてボウルに入れます。
- ② <A>の材料を①に入れ、塩と薄力粉を加え、全体をさっと混ぜ合わせます。
- ③ ②に冷水を少しずつ加えて混ぜ、全体にころもをなじませます。
- ④ 揚げ鍋に油をいれて180度に熱し、④を2等分し、丸く形を整えながら流し入れます。
- ⑤ こんがり色づき、両面揚がったら取り出します。