

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。