

れんこんのはさみ揚げ

材料 (2人分)

れんこん	長さ7cmぐらい
だし汁	300cc
薄口しょうゆ	大さじ2
えび	50g(3尾ぐらい)
生しいたけ	2枚
玉ねぎ	30g
生姜	5g
片栗粉	小さじ1弱
薄力粉	適量
揚げ油	適量



作り方

1. れんこんは皮をむいてだし汁、薄口しょうゆで下茹でしてから、5mm幅に8枚に切る。
2. 玉ねぎ、生姜をみじん切りにしボウルに入れ、片栗粉をまぶす。えび、生しいたけをみじん切りにして加える。
3. 2の材料をよく混ぜ合わせ、れんこんではさむ。
(材料を2枚のれんこんにつけてから、合体させるとよい)
4. 薄力粉をまわりに、しっかりとまぶしつける。
5. 170℃の揚げ油で揚げる。
6. お好みで抹茶塩などをつけていただく。

所要時間	30分
主な調理器具	揚げ用の鍋