



わかめと新玉ねぎのかき揚げ



材 料 (4人分)

わかめ(ボイル).....	約80g
玉ねぎ.....	1/2個
スイートコーン(缶詰またはパック).....	50g
桜エビ.....	適量
片栗粉.....	大さじ1
天ぷら粉.....	天ぷら粉80g+冷水150ml
揚げ油.....	適量
※天ぷら粉がない場合	
小麦粉.....	80g
卵.....	1個
冷水.....	150ml

作 り 方 (調理時間 約20分)

- ① わかめはザク切り、玉ねぎは繊維に沿って薄切りにする。コーンはザルに開け、水気をよく切る。わかめ、玉ねぎ、コーンと桜エビをボウルに入れ、片栗粉をまぶす。
 - ② 天ぷら粉を多少粉っぽさが残るくらいにざっくりと冷水と混ぜ合わせておき、揚げる直前に①と混ぜ合わせる。
 - ③ 1/4の量ずつおたまに②をのせ形を整えたら、中温に熱した油に落としていく。(中温:170~180℃。衣を入れると途中まで沈んですぐに浮き上がる状態)
 - ④ 表面がカリッとしたら、油を切って盛り付けて完成。
- ③で表面が固まってきた時に菜箸で数力所穴をあけると、サクサク食感に♪