



あおさと海老ともちの三色かき揚げ



※写真はイメージです

使った商品はこちら

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
あおさ



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
こがね角もち



あおさと海老ともちの三色かき揚げ

[材料(2~3人分)]

| | |
|------------------------------|------|
| あおさ | 6g |
| こがね角もち(1.5cm角に切る) | 2個 |
| 小海老(背ワタをとる。海老が大きければ1.5cmに切る) | 80g |
| A { 小麦粉 | 35g |
| 片栗粉 | 15g |
| 水 | 50ml |
| サラダ油 | 適量 |

[作り方] 調理時間:約20分

1. あおさは10分ほど水で戻したらよく絞り、キッチンペーパーで水をふきとる。
2. Aを軽く溶き、1、もち、海老を入れさっくりとまぜる。これを玉杓子等にとり、170~180°Cのサラダ油に入れ、途中で返しながらかき揚げを揚げる。
※塩をつけて食べるのがおすすめです。



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
あおさ

全国一のあおさの産地、伊勢志摩産。味が濃く豊かな風味が特徴です。



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
こがね角もち

新潟産こがねもち100%使用。キメ細かく粘りが強いもちです。