



里芋のさつま揚げ風こんがり焼き



※写真はイメージです

使った商品はこちら

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
だしのところ炭火焼あご入だし



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
片栗粉



里芋のさつま揚げ風こんがり焼き

[材料(2人分)]

里芋	中6個(200g)
しいたけ(5mm角切り)	1個
長ねぎ(みじん切り)	1/2本
干し桜海老	大きじ2
片栗粉	大きじ2
だしのところ炭火焼あご入だし	1/2袋
塩・胡椒	少々

[作り方] 調理時間:約20分

1. 里芋は皮付きのまま洗い、濡れたまま耐熱容器に入れラップをし、600wの電子レンジで4~5分加熱する。粗熱がとれたら皮をむき、マッシャーなどでつぶす。
2. 1にしいたけ、長ねぎ、干し桜海老、片栗粉、袋から出した炭火焼あご入りだしをいれまぜあわせ、6つの小判状にまるめる。
3. フライパンにサラダ油(分量外:適量)を熱し、2を両面こんがりと焼く。お好みで塩・胡椒をふる。



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
だしのところ炭火焼あご入りだし
飛び魚を炭火で丁寧に焼き上げ
バランス良くブレンドしました。



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
片栗粉
北海道のじゃがいもを原料とし、
精製された馬鈴薯澱粉を使用しています。
クセがなく、とろみのでる片栗粉です。