

えのきとちりめんのかき揚げ

2〜3人前



材料

ちりめん…………… 15g
えのき…………… 80g
赤パプリカ…………… 20g
クルミ…………… 20g
わけぎ…………… 6g

調味料

調味料A

広東白汁…………… 大さじ1
薄力粉…………… 70g
水…………… 70cc

作り方

①下ごしらえ

- えのき：石づきを切り落とし、横半分になり、軸の部分は手でこまかくほぐす
- 赤パプリカ：5mmの角切り
- クルミ：みじん切り
- わけぎ：5mmの長さに切る

②ボウルに調味料Aを入れよく混ぜて衣を作る。

③②のボウルに材料を加え、よく混ぜる。

※衣がゆるいようなら、薄力粉を追加する。

④8〜10等分になるように分けて、180℃の油で揚げる。(1分程度)

⑤180℃の油で二度揚げする。(1分程度)

料理の
ポイント



二度揚げすることで、表面
がカリッとなり、揚げむらも
なくなります！

カクサン食品株式会社