
昆布革命のかき揚げ

〈材料〉	2人分
戻し昆布	60g
桜えび	10g
玉ねぎ 薄切り	100g
昆布水	100cc
小麦粉	50g
塩こしょう	
揚げ油	
塩	適宜



〈作り方〉

- 1 戻し昆布は粗く刻む。昆布水は冷やしておく。
- 2 ボウルに昆布、桜えび、玉ねぎ、塩こしょうを合わせて小麦粉を加え、1を加えて混ぜる。
- 3 揚げ油(油は少なめでOK)を160度に熱し、2をスプーンですくって油に入れる。
途中で上下を返し、かりっと香ばしく揚げる。好みに塩を添える

★ 豌豆などを加えてもよい。