
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。