

◆落とし揚げ◆



《材料・10～12個》

- 枝豆…皮つきで2つかみ
(粒なら1カップ)
- とうもろこし……………1本
またはコーン缶……………1缶
- 玉ねぎ……………中1個
- 豚肉薄切り……………150g
(醤油……………大さじ1/2)

- 卵……………1個
- 小麦粉……………1/4カップ
- 揚げ油……………適量

- 大根おろし、しょうが
……………お好みで

① 枝豆はゆでてさやかに取り出しておく。

② とうもろこしはゆでて粒をはずして、缶詰を使う場合は汁けをしっかりと切っておく。

③ 玉ねぎは角切り、豚肉はせん切りにし、醤油で下味をつける。

④ 卵に冷水を加えて1カップにして溶き、小麦粉を加えてさっと混ぜ、①②③を加えて混ぜ合わせる。

⑤ 揚げ油を高温に熱し、油にくぐらせたお玉で④を適量すくい入れる。

⑥ 浮いてきたら箸で数か所つついて油のおりをよくし、油をすくいかけながら、からりと揚げる。

⑦ お皿に盛り付け、お好みで大根おろし、しょうがを添える。

