

ねぎとしらすとサーモンのかき揚げ



★作り方★

- ① ボウルにてんぷら粉、冷水を加え衣を作る
- ② ねぎ、しらす、サーモンをボウルにいれてんぷら粉をまぶす
- ③ ①に②を加えてさっくり混ぜる
- ④ 揚げ油を180°に熱する
- ⑤ ③を油で揚げる
- ⑥ ④器に盛って出来上がり♪

★材料★ 【4人前】

| | |
|--------|------|
| 長ねぎ | 3本 |
| 釜揚げしらす | 80g |
| サーモン | 100g |
| てんぷら粉 | 適量 |
| 水 | 適量 |
| 揚げ油 | 適量 |

調味料

| | |
|---|-------|
| 塩 | ひとつまみ |
| | |
| | |

