



季節の幸をふんだんに

秋の変わり揚げ3種

具のつながぎや衣に米粉が活躍。

素材感を楽しむ天ぷら2種と、

ふわふわの淡雪揚げを盛り合わせて。



● 材料 (4人分)

- 柿……………1/2個
- スライスチーズ……2枚
- ↳重ねて厚みを出す
- ムカゴ、ギンナン…各12個
- イカ……………1/2杯
- シイタケ…………2枚
- 米粉……………大さじ1~2
- つけ塩……………少々

- 衣A
- 米粉……………1/2ダツ
 - 水……………50ミリリットル
 - ↳混ぜ合わせる

- 衣B
- 卵白……………1個分
 - 塩……………少々
 - ↳角がピンと立つまで泡立てる

おいしいe-POINT

衣Bは揚げる直前に作る方がベター。泡が消えないよう、具を合わせる時は混ぜ過ぎないで。

● 作り方

- 1 柿は5~6ミリ厚さに切り、米粉をつなぎにまぶしてチーズを挟む。ムカゴとギンナンは洗って水分を取り、3個ずつようじに刺す。イカとシイタケは粗みじん切り、米粉大さじ1をまぶしておく。
- 2 柿・チーズ、ムカゴ・ギンナンを、それぞれ衣Aにくぐらせて170度の油で揚げる。
- 3 イカ・シイタケと衣Bを合わせてさっくり混ぜ、スプーンで形を整えながら160度の油で揚げる(写真)。

淡雪揚げは少し低めの温度で。温度管理は1Hに任せて

