

熱々ふんわり大人もご満悦！

紅しょうがのさつま揚げ

香り鮮烈自家製紅粒

撮影・料理・スタイリング／kucie ochi
構成／look-ocis-

【材 料】（3〜4人分）

はんぺん 4枚
紅しょうが 35g*
マヨネーズ 大さじ2
かたくり粉 大さじ2
サラダ油 適量

*紅しょうがは前日までに「紅しょうが漬の素」を使って漬けておく。
マッチ棒くらいの大きさに切った新生姜または土生姜を、水に溶いた紅しょうが漬の素に漬ける。土生姜の場合は、切った後1分ほど湯通しして使うとよい。

【作り方】

- ① 紅しょうがを細かく刻んでおく。
- ② はんぺんはボウルに入れ、手で細かく握りつぶす。マッシャーなどを使ってもよい。
- ③ ②に①とマヨネーズ、かたくり粉を加えてよく混ぜ合わせ、平たい小判型に丸める。
- ④ 油を180℃に熱し、③を入れてこんがりきつね色になるまで揚げる。



紅しょうが漬の素 30g