

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／kunio-e oonishi
構成／naoki-i onishi

【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
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。
- 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