

◆がね揚げ



揚げた時の形が「がね(蟹)」に似てることから、
この名がついたと言われています。

材料 4人分

食 ・ さつまいも 150 g

材

調味料

・ 小麦粉 70 g
・ 砂糖 小さじ1/3
・ 塩 小さじ1/4
・ 卵 1/4個
・ 水 70 c c

材料①

・ 揚げ油 適量

作り方

01 下ごしらえ

1. さつまいもを7ミリ幅の細切りにし、5分ほど水につけてアクを抜く



01

02 衣をつくる・混ぜる

1. 材料①を全て混ぜ合わせ、衣を作る
2. 下ごしらえしたさつまいもを水切りし、衣に入れて混ぜ合わせる



02

03 揚げる

1. 衣と混ぜ合わせたさつまいもを、170℃の油で揚げる(※お玉などを使って、バラバラにならないようにまとめるのがコツ)



03

04 盛り付けて完成

1. 盛り付けて完成



04