

ほたてのかき揚げ

材料

ほたて	4個
玉葱	1/2個
卵	1個
水	大さじ1
抹茶塩	少量

調味料

小麦粉	大さじ1
片栗粉	大さじ1
コーンスターチ	大さじ1

作り方

- ① 玉葱は縦半分を幅3mm程度の輪切りにし、ほたては半分に薄切りにして縦に5等分程度に切ります。
- ② ボウルに①と調味料を全て入れて、粉を全体に付くようによく混ぜます。
- ③ 別のボウルに卵を割り、水を入れてよく攪拌し、②に入れよく混ぜます。



- ④ 170度程度に熱した油に③をおたまなどですくい落とします。
- ⑤ かき揚げが浮いてきたらひっくり返し、さらに10秒から15秒程度揚げたら油を切ります。
- ⑥ 皿に盛り付け、抹茶塩を添えたら完成です。

※船では出来上がってから食べるまで少し時間がかかるため、揚げ終わったあともサクッと維持するために片栗粉とコーンスターチを半分ずつ使いました。
ご家庭では普通のでんぷら粉で揚げても全然問題はありません。