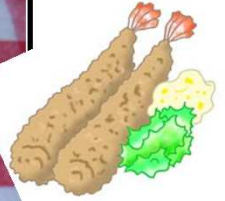


# もずく入りかき揚げ



揚げ物

## 材料名（4人分） g

- 生もずく：20g
- たまねぎ：60g
- にら：10g
- ごぼう：20
- 薄力粉：35g
- 卵：1/2個
- 塩：1g
- 水
- 揚げ油：適量

## 作り方

- ① 野菜を切る。玉ねぎはくし形、ごぼうは3cm長さの千切り、にらは切りにする。
- ② 卵をボウルに入れて溶きほぐし、水、塩を入れ、混ぜ合わせる。
- ③ ②に①の具材を入れ、混ぜ合わせる。
- ④ 揚げ油を150℃になるまで火にかける。  
この間に薄力粉を③に入れ、粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせる。
- ⑤ 揚げ油の温度が上がったら、生地を手に取り、丸型にまとめ、油の中へ入れる。
- ⑥ 生地に焼き目が付いたら、すくい取る。  
すくったときに重みを感じなければ火が通っている目安となる。

