

三種ネギのかき揚げ

材 料【4人分】

九条ネギ…3本	小麦粉…大さじ2
タマネギ…1/2個	天ぷら粉…50g
白ネギ…1本	水…80cc
豚ばら肉…60g	揚げ油…適量
桜えび…8g	塩（お好みで）…適量
紅ショウガ…30g	抹茶（お好みで）…適量
塩…少々	
こしょう…少々	

作り方

- ①九条ネギは小口切り、タマネギは薄切り、白ネギは斜めにスライスする。豚ばら肉は1cm幅に切る。
- ②ボウルに①と桜えび、紅ショウガを入れて塩こしょうし、小麦粉をまぶすように混ぜ、水溶き天ぷら粉を加えさらに混ぜる。
- ③木じゃくしに②を1個分ずつのせ、そのまま170℃の油で揚げる。ある程度固まれば、タネを木じゃくしから離す。
- ④皿に盛り、お好みで抹茶入りの塩を添える。

