

ちくわの磯場揚げ



- 材 料**
- ちくわ … 2本
 - 青じそ …2枚
 - すりおろししょうが
 - しょうゆ・みりん … 小さじ1/2
 - マヨネーズ …小さじ1
 - 塩 …少々

【作り方】

- ①ちくわの穴に青じそを入れる
- ②食べやすい大きさにするため3等分にカット
- ③ビニール袋にすりおろしたしょうが・しょうゆ・みりん
・マヨネーズ・塩・ちくわを入れ下味をつける
※時間があれば一晩置いておく
- ④片栗粉をまぶし170度の油で約1分サッと揚げたら完成