



ふんわり海老しんじょう揚げ♪

- ①椎茸は2カップの水で戻して軸を取り微塵きりにする。
- ②海老は殻を剥き、背ワタを取って、半分は微塵きり、半分はブツ切りにして食感を残す。
- ③大葉は半分を微塵切り、半分を飾りにする。
- ④すり鉢で豆腐とはんぺんをよく擦り、海老、干し椎茸、大葉、片栗粉小さじ2、塩少々を混ぜ合わせる。
- ⑤揚げ油を熱し、スプーンですくって揚げる。
- ⑥干し椎茸を戻した出汁に白だしを加え好みの味に整えてから水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ⑦器に盛りつけ、餡をかけ、大葉を飾って完成。

豆腐とはんぺんでふわふわ食感です。

少し丁寧で作る美味しいもので、食欲の秋のはじまりです♪

材料

海老 16尾

はんぺん 1枚

木綿豆腐 1/4丁

干し椎茸 小2個

大葉 5枚

片栗粉 小さじ2

塩少々

白だし 適量

水溶き片栗粉 適量

揚げ油 適量