

静岡のっておきレシピ

山海揚げ～お酒のおつまみにもなる、風味豊かな静岡流かきあげ



材料（4人前）	分量
生しいたけ	6枚
干し桜えび	30g
しらす干し	大さじ5
ごぼう	20cm
小みかん	2個
塩	小さじ1/2
揚げ油	適量
衣	-
小麦粉	1カップ
水	1カップ
片栗粉	1/2カップ
茶葉	大さじ1
卵	1個

作り方

1	生しいたけは石づきを取り、薄切りにする。ごぼうはせん切りにし、水にさらす。桜えびとお茶は湯で湿らせておく。
2	生しいたけに片栗粉をまぶしておく。
3	衣をつくり、1と2としらす干しを加えてかるく混ぜ、しゃもじにごぼうがはみ出さないよう平に盛って揚げる。
4	油の温度は170℃程度でカリッと揚げる。
5	皿に盛ってできあがり。塩をかけていただく。横半分に切った小みかんを添える。衣に刻みわかめ、れんこんなどを入れてもよい。