



かぼすの香りの海苔するめ揚げ

<材料（作りやすい分量）>

- ・ さきいか 30g
- ・ 焼き海苔 4g
- ・ A | 天ぷら粉 大さじ 2
| 水 大さじ 1
| 酒 大さじ 1/2
| かぼす果汁 小さじ 2
- ・ 揚げ油 適量
- ・ かぼすの皮 適量

<作り方>

- ① さきいかは手で細く割いて、ボウルに入れる。
焼き海苔をちぎって加え、軽く合わせる。
- ② ボウルに A を加えて混ぜ合わせる。
全体に絡んだらひと口大に分け、180℃に熱した揚げ油で揚げる。
- ③ カリッときつね色になったら、揚げ網に取って油を切る。
器に盛り、かぼすの皮を削りかける。

