

パセリと海老の洋風かき揚げ

材料 (3~4人分)

パセリ30g／角もち1個／ジャガイモ1個／むき海老80g／プロセスチーズ20g／コンソメ顆粒少々／天ぷら粉50g～／水適量／揚げ油／レモン／塩、こしょう



ワンポイント
アドバイス

具をスプーンで落とせる硬さに。
コンソメの代わりにカレー粉でもOK。



作り方

①パセリは荒く刻む。角もち、ジャガイモ、むき海老、チーズは1cm角に切る。②①をボウルに入れ、天ぷら粉、コンソメ顆粒、塩、こしょう各少々を加えよく混ぜる。③水を少しずつ加え、ぼてっとした固めの衣を作る。④160度の油に落として揚げ、くし形に切ったレモンを添える。

