

かいわれと梅の竹輪はさみ揚げ

材料 (3~4人分)

かいわれ1パック/
梅干し4個/竹輪8本/
天ぷら粉/揚げ油

! ワンポイント アドバイス

梅干しの代わりにチーズにすると、
子供も喜ぶ洋風なはさみ揚げに。



作り方

- ① かいわれは根元を落とす。梅干しは叩いてペースト状にする。
- ② 竹輪は縦半分に切れ目を入れる。
- ③ 竹輪にかいわれと梅肉を挟みこむ。
- ④ 天ぷら粉を水で溶き、③をくぐらせ、170度の油で揚げる。

