

やめられないとまらない！ するめと桜エビの 一口かきあげ

鳥取県

門脇 和恵



材 料

(4人前)

- ・するめスティック…1袋
- ・桜エビ…1袋
- ・ごぼう…1/2本
- ・にんじん…1/2本
- ・天ぷら粉…適量
- ・油…適量

作り方

- ①ごぼうのささがきを作り、にんじんを細切りにする。
- ②するめスティックを適当な大きさ(ささがきごぼうの長さに揃える)にカットする。
- ③①と②を天ぷら粉に混ぜる。
- ④油で揚げる。

工夫 した点

- ・桜エビと人参を入れて彩りがきれいに、ごぼうとするめを入れて噛む力をアップしました。
- ・桜エビの香りが口いっぱいに広がり、一度食べたらやめられない！とまらない！