

レシピ名 シャキトロ揚げ餃子

名前 小椋 弥夢

| 材 料 | 分量 (2人分) | 作 り 方 |
|------|----------|---|
| 餃子の皮 | 12 個 | 1. 玉ねぎ、人参、キャベツをみじん切りにする。 |
| 木の山芋 | 50 g | 2. 木の山芋は半分は粗く刻み、もう半分はすりおろす。 |
| 玉ねぎ | 20 g | 3. 豆腐は水気をきっておく。 |
| 人参 | 20 g | 4. えびは 4 等分くらいに切る。 |
| キャベツ | 20 g | 5. 1～4すべてボウルに入れ、片栗粉、塩コショウ、卵黄も一緒に混ぜ合わせる。 |
| 豆腐 | 4分の1丁 | 6. 餃子の皮に包み 160 度の油で揚げる。 |
| えび | 70 g | |
| 卵黄 | 1 個分 | |
| 片栗粉 | 大1 | |
| 塩 | 少々 | |
| コショウ | 少々 | |
| 油 | 適量 | |

〔写真〕

