

## パクチーかき揚げ



### <材料>

たまねぎ150g 桜えび10g パクチー10g 大根200g

### <衣の材料>

溶き卵1個プラス冷たい水で100g 小麦粉50g

### <大根おろしの調味料>

酢大さじ3 砂糖大さじ2 上高地みそ30g パクチー5gのみじん切り

### 【作り方】

- ① たまねぎは2mm厚さに切る。
- ② パクチーは2cm幅に切る。
- ③ ボウルに衣の材料を入れて泡立て器で混ぜ、①、②と桜えびを入れてサックリと混ぜる。
- ④ オーブンシートに③を4等分にのせ、丸く形づくり。
- ⑤ 揚げ油を170℃に熱して紙ごとそと入れ、10秒たったら紙をはがして返し火を通す。
- ⑥ 小さなボウルに大根おろしの調味料を入れて混ぜる。
- ⑦ ⑤のかき揚げを器に盛り、⑥の大根おろしをそえる。

