

干物 de しんじょ



材料 (4人前)

ハタハタの干物	1パック8匹
イカの干物	1枚
はんぺん (普通サイズ)	1枚
清酒	大さじ1
生姜のすりおろし	大さじ1
天ぷら粉	大さじ2
青のり	大さじ1
ししとう	適量
レモン、すだち、かぼすなど	適量
揚げ油	適量

- 1 ハタハタの干物をフードプロセッサーにかけて滑らかにしておく。
- 2 イカの干物をキッチンバサミで適当な大きさに切りながら、ハタハタの入っているフードプロセッサーに入れる。
- 3 はんぺんもちぎりながら加えて、清酒、生姜も入れてフードプロセッサーにかける。イカの食感が残るように細かくしすぎないこと。
- 4 鍋に油を入れ火にかける。
- 5 ボールに天ぷら粉、同量の水を加えてよく混ぜる。
- 6 天ぷら液の入ったボールにフードプロセッサーで作った種を入れる。
- 7 スプーン2つで種に天ぷら液を絡めながら形を整え、そのまま170℃の油の中へ次々と落とすしていく。
- 8 5、6分こんがりきつね色に揚げる。
- 9 ボールの中の種が半分位になったら青のりを加えて絡めながら揚げる。
- 10 ししとうは爪楊枝で穴をあけ、素揚げにしてすだちやレモン、かぼすなどと添える。