

糸内豆の香味揚げ(4人分)

材料

糸内豆	320g	たまご	160g
しらゆし	100g	小麦粉	160g
長芋	240g	マヨネーズ	32g
ねぎ	120g	ほうゆ	32g
竹輪	160g	油(揚げ油)	

A
(衣)

作り方

1. 長芋は7~8mmのさいの目に切る。
ねぎは小口切り。竹輪は輪切り。
2. Aの調味料で衣を作る。
3. すべての食材とAを混ぜ
大きめスプーンで取って170℃~180℃
の油で揚げる。

