

**料理名**

赤じそ天（直径7cm程度の円形5枚分）

**材 料**白身の魚 200g（冷凍したものを半解凍状態で使用）  
（骨・皮を取っておく）

えび 50g（冷凍したものを半解凍状態で使用）

A) 砂糖 大1  
酒 大1  
塩 小1  
しょうが 小1（すりおろし）  
香川本鷹 1本  
かたくり粉 大2  
卵白 1個分

赤じそ 5枚

揚げ油 適量

**作り方**

- ① 白身魚とえびをフードプロセッサーに入れ、すり身を作る。
- ② ①に、Aを加え、再度フードプロセッサーにかける。
- ③ なめらかでもちっとした状態になったら、ボウルにうつす。  
★このとき生地はやわらかさはかたくり粉（分量外）で調整する。
- ④ 円形または小判型に形を作り、その表面に赤じそを貼りつける。
- ⑤ 160℃でゆっくり色よく揚げる。