



## あじさい揚げ



### 材 料 2人分

豚ひき肉 ..... 90 g  
はんぺん ..... 90 g  
小麦粉 ..... 適量

### 衣)

じゃが芋 ..... 200 g  
塩こしょう ..... 少々  
小麦粉 ..... 適量  
揚げ油 ..... 適量

### 盛り付け

青じそ ..... 2枚  
ミニトマト ..... 2個

### 作り方

- ① はんぺんは、ざっくり手でちぎってボウルに入れ、ハンドミキサーでペースト状にする。
- ② 豚ひき肉と①のはんぺんを混ぜ合わせて、よく練る。1個当たり30gに丸める。
- ③ じゃが芋は皮をむき、5mm程度の角切りにして、水に浸ける。ザルに上げてキッチンペーパーで水気を取り、塩こしょうし、小麦粉をまぶしておく。
- ④ ②の肉団子に小麦粉をまぶし、③のじゃが芋を全体につける。(衣が取れないように軽く握る)
- ⑤ 170度に熱した油でじっくり揚げる。
- ⑥ お皿にあじさい揚げを3個盛り付け、青じそ、ミニトマトを添える。