

## ～ 旨味たっぷり☆きのこ長イモの塩昆布揚げ ～

【調理時間】 20分

【材 料】（2人分）（8個分）

- ・ しいたけ 2枚
- ・ えのきたけ 60g
- ・ 長イモ 150g
- ・ 塩昆布 10g
- ・ 小ねぎ（みじん切）大さじ3
- ・ 三温糖 小さじ1
- ・ 薄力粉 30g
- ・ 片栗粉 小さじ2



【作り方】

- ① しいたけは薄切りに（軸も）、えのきたけは1cm幅に切る。  
長イモは皮をむき2/3はすりおろし、1/3は5mm角に切る。
- ② ボウルに長イモと塩昆布、三温糖を入れよく混ぜ合わせる。  
しいたけ、えのきたけ、小ねぎを加えて混ぜる。最後に薄力粉と片栗粉を加えて混ぜる。
- ③ フライパンの中にサラダ油を1センチ高さ位入れ、スプーンを使い丸くなるように成形した生地を中弱火で揚げ焼きする。

【考案者のコメント】

塩昆布と三温糖だけのシンプルな味付けですが、きのこの旨味と相まってつついお酒が進んでしま  
う、おつまみにぴったりな一品です。

冷えても美味しいので、お弁当のおかずにもおススメです。