



米粉を使用し、揚げたても冷めてもカリッと食感の磯辺揚げです。青のりは宇和島の『きぬ青のり（微粉末）』を使用しました！他の商品にはない華やかな香りと味が特徴です。

米粉でカリッと ちくわの磯辺揚げ

材料

ちくわ	小3・4本
米粉	大さじ4
水	大さじ3
青のり*	小さじ1/2~
お好みで醤油	

* 微粉末の青のりは小さじ1/2、通常のは小さじ1

作り方

1. ボウルに米粉・水を入れてしっかりと混ぜたら、青のりも加えてよくかき混ぜる。とろっと少し重ための液体になる。
2. ちくわを好きな大きさに切る。
3. フライパンに油を熱したら、ちくわを衣にしっかりとつけて揚げる。油は少なめで良い。
4. こんがり揚がったら取り出し、お好みで醤油をかけて召し上がれ。

※余った衣の液体は、バター・豆乳と一緒に炒めてクリームソースにするととてもおいしいです。