

マコモタケのはさみ揚げ



〔材料（5人分）〕

マコモタケ	200 g	}	みそ	大さじ2
しょうが	10 g		砂糖	大さじ1
長ねぎ	20 g		酒	大さじ1
絹豆腐	30 g		小麦粉	適量
豚ひき肉	40 g		卵	1個
揚げ油	適量		パン粉	適量

〔作り方〕

- ① マコモタケはピーラーで皮を剥いて5mm幅でななめに切る。豆腐はキッチンペーパーに包み、重しをして水を切る。長ねぎはみじん切り、しょうがはすりおろす。
- ② ボールに絹豆腐、豚ひき肉、みじん切りの長ねぎ、すりおろししょうがを入れよく混ぜ合わせる。
- ③ ①のマコモタケに②を乗せマコモタケではさむ。
- ④ ③に小麦粉、卵、パン粉の順につける。
- ⑤ 油で揚げる。
- ⑥ お皿に盛ってできあがり。

具に味付けをしているので何も付けずに食べられます！お弁当にもぴったりです！

