

きてみんさい竹原 特産品料理レシピ

揚げ出しかき餅(しそ風味)

材 料

切り餅	1個(50g)		
牡蠣	2個	大葉	1/2枚
えのき	少々	青ねぎ	少々
大根おろし	少々		
ポン酢、天つゆ			

作 り 方

酒で牡蠣をボイルする。

切り餅(50g)をレンジで約30秒加熱する。

加熱して膨らんだ餅をボイルしたかきと大葉を包んで、てんぷらの衣をつけて揚げる。

揚げた餅をお好みでポン酢もしくはてんつゆをかけて、青ねぎ、大根おろしをそえてできあがり。