

# ちくわ こめこ あ 竹輪の米粉ゆかり揚げ

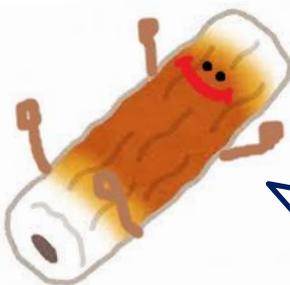


## 材料【4～5人分】

ちくわ 竹輪	ほん 10本	てん あぶら 天ぶら油	てきりょう 適量
こめこ 米粉	おお 大さじ6		
ゆかり	てきりょう 適量		

## ～ 作り方 ～

- ① ちくわ とうぶん き  
竹輪は2等分に切っておく。
- ② こめこ てきりょう みず くわ ま ころも つく  
米粉とゆかり、適量の水を加えて混ぜ、衣を作る。
- ③ き ちくわ ころも あぶら あ  
切った竹輪に②の衣をつけて、180℃の油で揚げる。



ちくわ  
竹輪は、いとよりだいなどのさかなのすり身で作られています。  
ころも こめこ  
衣に米粉とゆかりを使ったさっぱりと食べやすい口あたりです。  
ゆかりのかわりに、あおのりやカレー粉を使ってもおいしいですよ。