

鮭とさつまいものかきあげ

【材料】（4人分）

生鮭	250 g	上新粉	大さじ 6
さつまいも	1/2 本	卵	1 個
たまねぎ	1/2 個	塩	少々
揚げ油		水	大さじ 2



【作り方】

- ① 生鮭、さつまいもは 1.5 cm 角程度の切る
たまねぎは、3 cm 長さの薄切り
- ② 卵、塩、水、上新粉を混ぜ衣を作る
（衣の硬さは、水で調整する）
- ③ 衣に①を入れ軽く混ぜる
- ④ 揚げ油を 170℃ に熱し、③をスプーンなどで適量
すくって揚げる。

上新粉を使うことで、外はサクッと中はモチっと
仕上がります。