

コーンとかに風味かまぼこの包み揚げ

材 料(30個分)

はんぺん1枚		120g
マヨネーズ		40g
かたくり粉	大匙	2
かに風味かまぼこ		50g
コーン粒		40g
しゅうまいの皮		30枚
揚げ油		
レモン		適宜

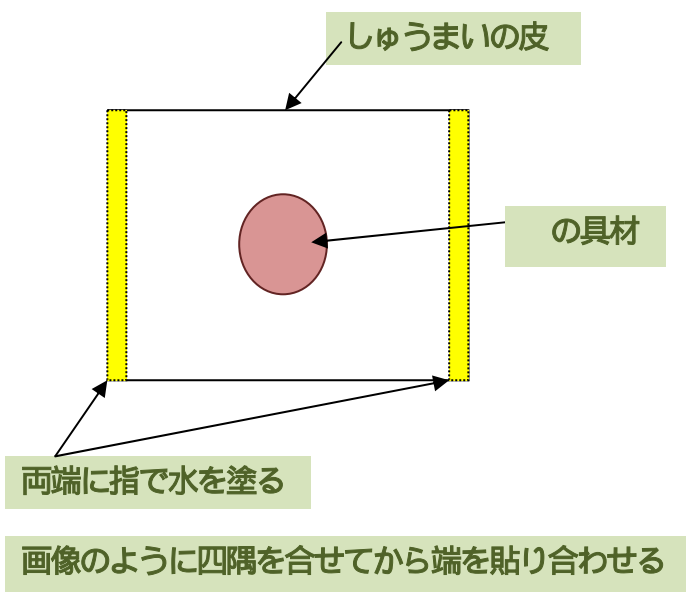
作り方

はんぺんはちぎりながらボウルに入れ、すりこぎ棒などを利用して細かくつぶす。マヨネーズ、かたくり粉を順に混ぜる。

かに風味かまぼこは1cm長さに切り、細かくさく。コーン粒と一緒に混ぜ加える。

しゅうまいの皮で包み、カラリと揚げる。

器に盛り、レモンをそえる。



冷めても美味しいです。