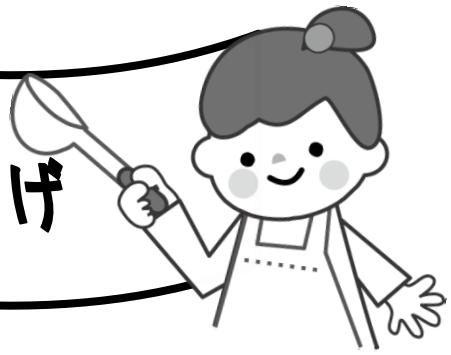


# さといものてんちゃからあげ



【材料：2人分】



さといも	8個	B 塩 小さじ1
てんちゃ 碾茶	大さじ4	
かたくり粉	大さじ4	
あぶら 揚げ油	てきりょう 適量	
A	しょうゆ みりん さけ みず 水	かくおお 各大きさじ1/2 1/2カップ

① さといも あら かわ 里芋を洗って皮をむく。

② なべ 鍋にAの調味料を入れ、さといも こ やわ 里芋4個を柔らかくなるまで煮る。

③ べつ なべ のこ こ さといも い やわ 別の鍋に残り4個の里芋を入れ、柔らかくなるまで茹でる。

④ てんちゃ こま かたくり こ ま 碾茶を細かくすりつぶして、片栗粉と混ぜあわせる。

⑤ ②と③の里芋に④をまぶす。

⑥ 180℃の油で⑤を揚げる。

⑦ うつわ 器に⑤を盛り、③だけ塩をふりかける。

しょいく  
食用レシピコンテスト おうば  
応募844通の中から選ばれました。

