



創作料理

仙台 麩 と トウモロコシ の かきあげ



【材料】	分量 (4人分)
仙台 麩 (1.5cm幅の輪切り)	1本
天ぷら粉	100g
水	150ml
サラダ油	適量
トウモロコシ	1本
【A】	
だし汁	200ml
砂糖	大さじ1
しょうゆ	大さじ1

【調理方法】

1. 仙台 麩 は、【A】 を合わせたもに加えて煮て、汁気が多い場合は軽く汁を切る。トウモロコシはほぐしておく。
2. 天ぷら粉と水を混ぜ合わせて、1) を合わせる。
3. 2) をスプーン等ですくって170℃に熱した油で揚げる。