

なすとめかじきの はさみ揚げ



材料4人分

なす	大4本 (400g)	衣		
めかじき	2切れ (200g)	水	1/2カップ	
下味	しょうゆ	大さじ2	小麦粉	1/2カップ強
	酒	大さじ2		
	おろししょうが	小さじ1	揚げ油	適宜
		粗塩	適宜	
小麦粉	大さじ1			

作り方

1. めかじきはなすの表面の大きさに合わせて2~3mmの厚さに切り、下味の調味料に20分ほどつける。
2. なすはヘタを取り除き7~8mmの厚さの斜め切りにする(1本を8等分)。2枚1組にしてバットに並べ表面全体に小麦粉を茶こしでふる。1. のめかじきの汁気をふいて等分にしておきサンドする。
3. 衣を作る。ボウルに水と小麦粉を入れ混ぜる。
4. 揚げ油を170℃に熱し2. のなすに3. の衣をつけて入れ、衣が固まったら返して3~4分火が通るまで揚げて器に盛り粗塩を添える。

※ レシピ提供 料理研究家 石原洋子先生