



プチシャキ甘い～どうもろこしレシピ②

とうもろこしと枝豆のかき揚げ

材 料 (2 ~ 3人分)

- とうもろこし……………1本
むき枝豆……………60g
薄力粉(まぶす用)…大さじ1
サラダ油……………適量
★薄力粉……………大さじ5
★冷水……………大さじ6
★だしパック………小さじ1/4
※本格・万能だしパック使用

- ① どうもろこしの実を粒がつぶれないように芯から包丁で削ぎ落とす。
 - ② どうもろこしの実はバラバラにして、枝豆の実とボウルに入れて薄力粉をまぶしておく。
 - ③ 別のボウルに★を混ぜて、②と混ぜ合わせる。
 - ④ フライパンにサラダ油を熱し、③を大きめのスプーンですくって、油の中へそっと入れる。
 - ⑤ きつね色になってきたらひっくり返して、さらにきつね色に揚げる。
 - ⑥ バットに移して油切りして、器に盛りつけたらできあがり♪

コツ・ポイント

- 缶詰のコーンを使う時はしっかり水気を切ってください。
 - 薄力粉と水の分量は好みに調整してください。
 - 揚げる温度は170～180℃。乾いた菜箸を入れて、勢いよく泡が上がった状態が温度の目安です。