

## つくってみませんか？

青のりを入れた料理を磯辺といいます



### <ちくわの磯辺揚げ>

#### 材料(8こ分)

焼きちくわ(1/4カット)	…	2本
小麦粉	…	40g
水	…	40cc
青のり	…	小さじ1
揚げ油	…	適量

#### 作り方

- ① ちくわは長さを半分に切り、さらに縦半分に切る。
- ② 小麦粉、水、青のりを混ぜて衣をつくる。
- ③ ちくわを加えて衣に混ぜ、170℃の油で軽くきつね色になるまで揚げる。

