Fukui brand

13

フワサクとみつ金時とちくわのかき揚げ

ちくわの旨みととみつ金時の甘みが、カレー風味とよく合います。

とみつ金時

産地である富津（とみつ）の名を冠した「とみつ金時」は、福井県が誇るサツマイモのブランド。「キュアリング貯蔵」という保存法によって甘さが増し、長期保存ができるので１年を通して味わえます。焼き芋をはじめ料理やスイーツも人気です。

材料（2人分）

とみつ金時		50g
焼ちくわ		4本
みつば		1/2束
サラダ油（揚げ油）		適量
材料A	天ぷら粉	1/4 カップ
	水	50ml
	カレー粉	小さじ 1
	塩	ひとつまみ

作り方

1. とみつ金時はよく洗い、皮つきのまま細切りにし、水にさらして水気をきり、ペーパータオルで水気をふき取る。ちくわは細切りに、みつばはざく切りにする。
2. ボウルに（材料A）を入れ、ふんわり混ぜ合わせて衣をつくる。
3. [1.]に天ぷら粉をまぶし、[2.]に入れ全体に混ぜる。低温（150度）に熱したサラダ油に[3.]を1/4量ずつ
4. すくって入れ、徐々に温度を上げ（170度）カラッとなるまで3分ほど揚げて油をきる。
5. 器に盛り出来上がり。

POINT

一度にたくさん揚げると、油の温度が下がってべたつきます。
少量ずつ揚げるようにしましょう。