

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。