

第100回 いちよし料理教室

平成25年6月3日

かき揚げうどん

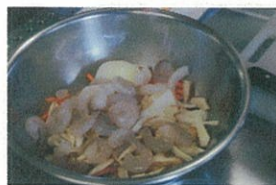
材 料：	玉葱	1個
	ごぼう	1/2本
	人参	1本
	大葉	10枚
	三ツ葉	2束
	小海老	20~30尾
	片栗粉	適宜
	天ぷら粉	200gくらい
	卵黄	1個分
	ビール	500ml程度
うどんだし：	うどん玉		
	だし	700cc
	赤酒	80~100cc
	薄口醤油	70cc
	濃口醤油	10cc
	塩	少々



下準備： 玉葱.....1cm幅に半月切り
人参.....3等分にし、5mm幅の短冊切り
ごぼう.....大きめのそぎ切り

作り方：かき揚げをつくる

- ① ボウルに玉葱・人参・ごぼう・小海老を入れ【写真1】、塩をふり片栗粉をまぶす【写真2】
- ② 別のボウルに卵黄に天ぷら粉を入れ、ビールを調節しながら加え、衣を作る。【写真3】
- ③ ②に①を入れ、三ツ葉・大葉を加える。【写真4】
- ④ 油で揚げる。【写真5】



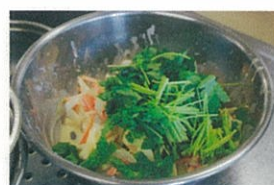
【写真1】



【写真2】



【写真3】



【写真4】



【写真5】

- ⑤ 昆布とたっぷりの鰹節を使って出汁をとり、赤酒・薄口醤油・濃口醤油を入れ、塩で味を整える。
- ⑥ うどん玉を茹でる。
- ⑦ 器にうどん・かき揚げを盛り、うどん出汁を注ぐ。

