

【10/12 料理レシピ】 鹿児島オリジナルメニューおひろめ

★さつま芋の揚げ団子★

《材料》

さつま芋（皮をむいて）	・・・200g
砂糖（さつま芋の甘さによって増やして良い）	・・・40g～
わらび餅の粉	・・・120g
水	・・・100cc
油揚げ	
片栗粉（打ち粉）	
黒砂糖（団子にまぶす）	

《作り方》

- ①さつま芋は厚めに皮をむき、1cm厚さに切り、水にさらす。
- ②さつま芋を蒸し器かレンジで竹串がすっと通るまで蒸す。
- ③熱いうちにマッシュして砂糖を加える。
- ④わらび餅の粉を3回に分けて加え混ぜる。
- ⑤水を少しずつ加える。手でよくこね、耳たぶ位の柔らかさにする。
- ⑥2～3cmに丸める。
- ⑦油で揚げる。少し色付き、カリッとなったならヘラなどで押さえつける。（空気を抜くため）

★ベトナム風さつま揚げ★

《材料》

すり身（シイラ）	・・・100g
むき海老	・・・50g
ナンプラー	・・・小さじ1
酒	・・・50g
片栗粉	・・・小さじ1/4
パクチー	・・・ざく切りにする
揚げ油	・・・400g
スイートチリソース	・・・適量

《作り方》

- ①すり身に調味料を混ぜ入れ、滑らかになるまでよく混ぜる。
- ②海老とパクチーも加える。
- ③スプーンに取り、油の中にそっと入れ、キツネ色になるまで揚げる。
- ④チリソースを添える。