

からしれんこん



材料	つくりやすい分量	
れんこん	中サイズ 2節	
酢(酢水)	大さじ2	
酢(茹で)	大さじ2	
A [からしみそ]	粉からし	大さじ3
	湯	大さじ1・1/3
	みそ	120g
	パン粉	1/3カップ
	みりん	大さじ1
B []	砂糖	小さじ2
	中力粉	140g
	ターメリック	小さじ1
水	140ml	
小麦粉(打ち粉)	適宜	
揚げ油	適宜	

詳しい
作り方、
コツは
動画で
みてね👉



①れんこんは皮をむかず、よく洗う。



②両端を切り、酢水につける。



③酢の入ったお湯で5分ほどゆでて、水気をきる。



④からしをぬるま湯でたてる。



⑤からしみその材料をすりばちでよくすって混ぜる。



⑥③のれんこんを立ててつつき、⑤を穴にしっかりつめる。



⑦はみだした⑤をとり、立ててしばらくおき、水分をとる。(一晩おいた方がよい)



⑧Bを混ぜて衣をつくる。(固めの衣にする)



⑨⑦に小麦粉をまぶす。



⑩金串を刺した⑨に衣をつける。



⑪金串を刺したまま170度の油に入れ、衣が固まってから金串はずす。



⑫食べやすい厚さに切る。