

# 椎茸・里芋仲良し団子揚げ

平成二十一年度

優秀賞

加藤町子

## 【材料(4人分)】

しいたけ	10枚	
里芋	100g	
はんぺん	1枚	
めんたいこ	1切	
干しエビ	15g	
パセリ	少々	
片栗粉	大1と2分の1	
小麦粉	大2	
飾り用	にんじん	5cm
	大根	3cm
サラダ油	適量	
かぼす	1個	



## 調理方法

(1)	しいたけ8枚は中心を花型にくりぬく。大根・にんじんも同じく花型にくりぬく。残り2枚のしいたけはみじん切りにしておく。
(2)	里芋は皮をむき、小さく切りフードプロセッサへ。はんぺん・めんたいこも同様にし、粘土状につぶす。
(3)	みじん切りにしたしいたけと(2)に干しエビ・パセリ・片栗粉を加え軽く混ぜ合わせる。
(4)	しいたけに花型のフタをし、裏側に小麦粉を軽く付け(3)をこんもりと盛る。
(5)	170 のサラダ油で熱し、(4)をゆっくりと揚げる。
(6)	パセリとカボスを添える。