

レンコンの揚げ団子



《材料》

レンコン	250 g
松の実	大さじ 1
塩・胡椒	適量
醤油	大さじ 1.5
片栗粉	大さじ 1/2
揚げ油	適量

《下準備》

- ①レンコンは皮をむき、すりおろす。

《作り方》

1. すりおろしたレンコンに松の実、片栗粉を加え、塩、胡椒、醤油で味付けをしてよく練る。
2. 揚げ油を180度にして、1をスプーンですくい形を整えながら、きつね色になるまで揚げる。

オススメポイント

- ・ふわふわもちもちの、れんこんに松の実のぷちぷちした食感が楽しめます。そのまま食べてよし、お好みでポン酢や醤油、マヨネーズにつけてもよし。
- ・松の実の他に、ごまやナッツ類などを混ぜていろいろな食感を楽しむのもおすすめです。