

くわいのおろし揚げ

さいたま市
特産品

材料

くわい……………7個
卵……………1個
塩……………少々
※好みでシラス・桜海老・青海苔・ねぎなど

- ①くわいをおろし金などを使ってすりおろす。
- ②おろしたくわいに塩を一つまみ、溶いた卵を混ぜる。
- ③②をスプーンなどですくい、180℃に熱した油に落とし、カラッとなるまで揚げる。

※しょうゆや天つゆ、塩でお召し

上がりください。お好みで青海苔をかけたり、②の状態にシラスや桜海老などを混ぜ込んでも楽しめます。

