

タケノコとソラマメのチーズフリット



～材料（2人分）～

タケノコ（あく抜きしておく）…小1本

ソラマメ…6粒

サラダ油…適宜

レモン…1切れ

揚げ衣 A

薄力粉…50g

炭酸水…80ml

パルメザンチーズ…大さじ1

塩…少々

～作り方～

- (1) タケノコは皮付きのまま半分に切り、中を取り出しさらに2等分にする。ソラマメはさやから取り出し皮をむく。
- (2) Aの材料を混ぜ合わせ揚げ衣を作り、(1)のタケノコとソラマメをくぐらせ、170度のサラダ油で裏表を返しながらかき揚げする。
- (3) 器にタケノコの皮を置き、揚げたタケノコとソラマメを盛り付け、レモンを添える。