

## さつま芋のかき揚げ



### 材 料 (4人分)

- ・さつま芋 1本(Sサイズ)
- ・鶏ササミ 2本
- ・玉葱 1/2個
- ・卵 1個
- ・小麦粉 1/2カップ
- ・水 約1/2カップ
- ・塩 約5g
- ・酒 大さじ2
- ・醤油 大さじ1
- ・揚げ油 適量

### 作 り 方

1. ササミの筋を取り、1cm幅に薄切りして、ボールに入れ、醤油・酒を入れてもみ込み下味をつけます。
2. 玉葱を1/3に切りスライスし、さつま芋は1cm幅の短冊切りにして1のボールに入れ混ぜ、合わせます。
3. 違うボールに卵を割りほぐし、水・小麦粉を入れて混ぜ衣を作ります。
4. 2に3を入れ合わせ、揚げ油170℃～180℃に設定し、食べやすい大きさに揚げていきます。芋が柔らかくなっているとでき上がりです。