

あじのこでまい揚げ

材料 (4人分)

あじミンチ	200g
	※とびうおでも良いですよ
玉ねぎ	1/2個
しそ	3枚
春雨	20g
しょうゆ	小さじ1
しょうが	適量
片栗粉	大さじ1強
揚げ油	適量



作り方

- ①春雨は1cm程度に切っておく。玉ねぎはみじん切りに、しそは千切りにしておく。
- ②あじミンチ、玉ねぎ、しそ、しょうゆ、すりおろしたしょうが、片栗粉をボウルに入れてよく混ぜる。
- ③8等分して丸め、春雨をつけて油で揚げる。