

## ひじきのかきあげ



### 材 料 (4人分)

- 芽ひじき (乾燥) 10g
- 干しえび 10g
- 小麦粉 50g
- 水 100cc
- お酒 大さじ1
- 油 適宜

### 作り方

1. ひじきは下ごしらえする。
2. 水100ccに、ふるった小麦粉と酒大さじ1を入れ混ぜる。
3. 2に1のひじきと干しエビを入れ混ぜる。
4. 油を180度くらいに熱し、3を適量しゃもじに取り油の中にすべりこませるように入れ、かりっと揚げる。