

## 三陸産わかめ唐揚げ



★材料 ( 1皿分 ) / 使用量	
【わかめの下味】	
湯通し塩蔵わかめ水戻し品	100g
塩	小1/4
しょうゆ	少量 (風味付け程度)
【衣】	
(A)片栗粉	適量
(A)塩	適量
(A)ガーリックパウダー	適量
揚げ油	適量

## ★ポイント

三陸産のわかめに唐揚げの衣をつけて油で揚げました。

175℃90秒揚げるだけで、色鮮やかで、サクサクり香ばしいわかめ唐揚げが出来上がります。□ □

おつまみに、サラダのトッピングに、うどんやそばにのせると、手軽にアレンジできます。

## ★作り方

- ①塩蔵のわかめを水で戻します。
- ②衣の材料(A)を全て袋の中で混ぜておきます。
- ③①の水戻しわかめに下味用の調味料塩・しょうゆを添加します。
- ④衣をつけます。
- ⑤175℃の揚げ油で約90秒、サクサクりするまで揚げてください。