



そばを使った
アイデアレシピ集

13 揚げ蕎麦がき

河治 清昭さん作

材 料

- | | |
|-------------------------|-------|
| ・蕎麦粉 | 100g |
| ・ゆず | 適当 |
| ・水 | 250cc |
| ・片栗粉 | 適当 |
| ・白髪ねぎ | 適当 |
| ・あんかけ汁 (だし汁1ℓ 当り返し150g) | |

作り方

- 1 あんかけ汁にゆずと水溶き片栗粉を入れ、汁を作っておく。
- 2 大きめの蕎麦がきを180℃の油で外はカリカリ、中はしつとりとなるように揚げる。
- 3 揚げた蕎麦がきに1をかけ、白髪ねぎを添えて盛り付ける。