

# ナスのひき肉はさみ揚げ



## 材 料(4人分)

- ・ナス・・・・・・・・・・6本(400g)
- ・豚ひき肉・・・・・・・・・・400g
- ・長ネギ・・・・・・・・・・1本
- ・おろししょうが・・小さじ1/2
- ・小麦粉・・・・・・・・・・1カップ
- ・水・・・・・・・・・・1カップ

### A

- ・溶き卵・・・・・・・・・・1/2個
- ・片栗粉・・・・・・・・・・大さじ2
- ・塩・・・・・・・・・・小さじ1/2
- ・こしょう・・・・・・・・・・少々

- ・揚げ油・・・・・・・・・・適量
- ・ししとう・・・・・・・・・・12本

## 作り方

- ①長ネギはみじん切りにし、ひき肉、おろししょうが、Aをボウルに入れよく練り混ぜ合わせる。
- ②ナスは1cmの輪切りにし、片面に小麦粉を薄く振り、振った面が内側になるように①を挟む。
- ③小麦粉を水でとき、②をくぐらせ、170℃に熱した油で揚げる。中の具に火が通ったらとりだす。
- ④ししとうがらはしは破裂するのを防ぐため、竹串で数ヶ所穴を空け、素揚げする。