

• 材料2人分。

ゆでん 200グラム

鶏ひき肉 200グラム

しょうがのすりおろし 小じ1

塩 小じ1/4

揚げ油 適量

あじは { 大根のすりおろし  
大葉の千切り

• 作り方

1. ゆでんは皮をむいて、すりおろしホウルクに入れ  
ひき肉としょうがのすりおろし、塩を加え混ぜる
2. 揚げ油を170℃~180℃に熱し混ぜあわせ下、たねを丸くする  
きつね色に下よるまで揚げる (数個に分けて)
3. 器に揚げた鶏たんこ盛り、ポン酢をかける。  
大根のすりおろしをのせて、大葉の千切りをかざる

“新ゆでんは  
生育中に根り上げたもの  
6月~9月上旬に出回る”

# 新ゆでん。

# 鶏たんこ揚げ

