



目安時間

30分

## イカと海老の蓮根 はさみ揚げキャビア添え

### 材料 (2人分)

|       |      |
|-------|------|
| レンコン  | 100g |
| イカ    | 50g  |
| 海老    | 50g  |
| 大葉    | 3枚   |
| 小麦粉   | 大さじ1 |
| 塩コショウ | 適量   |
| 天ぷら粉  | 適量   |
| キャビア  | 適量   |
| サラダ油  | 適量   |

### 作り方

- ①イカとエビは下処理をしてから粗みじん切りにする
- ②①と大葉、塩コショウ・小麦粉（少量）を混ぜ合わせる
- ③レンコンは皮をむき薄く輪切りにし水にさらしておく
- ④蓮根の水分を拭き取り、②を挟んで蓮根でサンドする
- ⑤天ぷら粉をつけて油で揚げる
- ⑥皿に盛りキャビアを添える

天つゆを使わずキャビアの塩味との相性をお楽しみください♪  
お酒のおつまみ・ご飯のおかずにもおすすめです☆



蝶鮫屋