

■ 朝日クッキング・カード

3月のごちそう

春夏秋冬、季節の便りは食卓からやってきます。そして、繊細にうつろう日本の四季を映す料理といえば、やっぱり和食。その月のおいしい旬の素材を使った、手軽なのに本格的な味わいが楽しめる料亭の“ごちそう”和食を紹介します。

朝日クッキング・カード3月

桜海老のかきあげ

■材料(1人分)

桜海老…30g うど…5cm

三つ葉…少々

揚げ油

【揚げ衣の材料】

小麦粉…少々 水溶き小麦粉…少々

【天つゆ】

出し汁…120cc うす口しょうゆ…30cc

相生みりん…30cc

■作り方

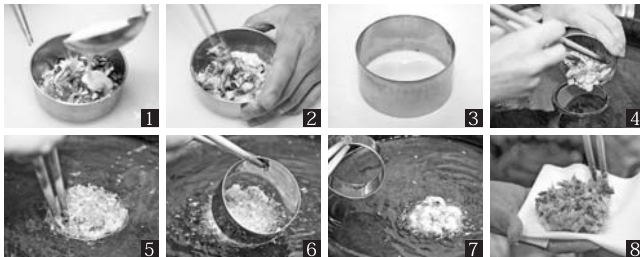
- ①うどは1cm角、15粒に切ります。
- ②かきあげの具材、桜海老、三つ葉、うどの水分をペーパータオルでしっかり取ります。
- ③具材に打ち粉をし、揚げ衣とあわせて175℃の油でカラッと揚げます。揚げ衣が濃いとダマになりやすいので気をつけましょう。(お料理ポイント・チェック!参照)



写真撮影協力/料亭「つたも」名古屋市中区栄3-9-27

お料理ポイント・チェック!

【かきあげを形良く揚げる】



1、2ペーパータオルで水分をしっかり取った具材に打ち粉をし、揚げ衣と混ぜ合わせます。

3形を整えるためにセルクルリングを使用します。

4、5セルクルリングに具材を流し込み、揚げます。

6~8セルクルリングを外すと、形を整ったかきあげができます。

旬の桜海老で3月にふさわしい、春の訪れを感じさせる華やかなかきあげを作ってみました。ご家庭でも形良くサクッと揚げるコツも紹介します。香ばしい香りを楽しみながらお好みで塩か天つゆでお召し上がり下さい。

監修 料亭「つたも」

料理人

加藤 俊光さん

