



# 館山クッキング大使 川上文代の 地産地消レシピ

川上先生ブログ <http://ameblo.jp/fumiyokawakami>



## 123 揚げきくらげ

### 材料(2人分)

乾燥きくらげ 10g  
片栗粉 大さじ1  
カレー塩  
(カレー粉 小さじ1/8、塩 小さじ1/4)  
抹茶塩  
(抹茶 小さじ1/8、塩 小さじ1/4)  
サラダ油



### <作り方>

1. きくらげは表示通り水で戻し、水分と石付きを取り、一口大に切る。片栗粉をまぶす。
2. 鍋にサラダ油を1cmほど熱し、1を入れる。170程度を保ち、途中でひっくり返しながらかき混ぜ膨らんでもそのまま揚げ続け、カリッとしたら油を切る。
3. それぞれ混ぜ合わせたカレー塩と抹茶塩を添える。

### ワンポイントアドバイス



- ・揚げはじめは、きくらげが膨らむので、間隔を空けて油に入れます。途中で取り出すと油っぽくなるので、2~3分揚げ続けて、カリッとするまで待ちましょう。
- ・カレー塩は、作り置きして密閉しておく、他のフライや天ぷらなどにも重宝します。

