

特別賞

| | |
|-------|---|
| 受賞者 | <small>のぶおか</small> 延岡 <small>まい</small> 真唯さん （呉市立広小学校・第6学年） |
| メニュー名 | たこの食感ばつぐん！サクサクかきあげ!! |
| レシピ紹介 | <p>このレシピを考えていた時、夕食で新玉ねぎのかき揚げを食べてとてもおいしかったので、私の好きなタコを入れて作ってみようと思いました。彩りがさみしかったので、アスパラガスを入れてみました。私はアスパラガスが苦手でしたが、味を気にすることなく食べることができました。彩りだけでなくいろいろな食感を楽しめるのでおいしく食べることができると思います。</p> |
| 材 料 | 玉ねぎ…1個 グリーンアスパラガス…1束 ゆでだこ…50g 〔天ぷら粉…150g 水…210cc〕 大根…100g ちりめんじゃこ…大さじ1 ぽん酢…大さじ1 揚げ油…適量 |
| 作 り 方 | ①玉ねぎはうす切り、グリーンアスパラガスは斜め切り、たこは1cmの角切りにする。 ②天ぷら粉と水を混ぜ合わせ、①を入れて混ぜる。 ③油で揚げる。 ④大根をすりおろし、ちりめんじゃこぽん酢を加える。 |