

「ゴールドラッシュ」のかき揚げ ハム&タマネギ

トウモロコシのレシピ



お子さまも大好き！
トウモロコシ×ハムの黄金コンビ

材料（2人分）

「ゴールドラッシュ」トウモロコシ	1/2本
タマネギ	1/2個
ハム	2枚
天ぷら粉	大さじ4～5
冷水	大さじ1
揚げ油	適量
塩	少々

作り方

- ① 「ゴールドラッシュ」は包丁で実をそぎ落とします。タマネギは繊維にそって薄切りに、ハムは7mm幅に切ります。
- ② ボウルに(1)と天ぷら粉、冷水を入れ、粉っぽさが残る程度にさっくりと混ぜ合わせます。
- ③ 揚げ油を170℃ほどに熱し、(2)をスプーンですくって落とし入れ、からりと揚げます。
- ④ 油を切って器に盛り、軽く塩をふってからいただきます。

ワンポイント

チーズを加えるのもおいしい！お弁当のおかずにもどうぞ。