




## 温泉ウィンナーまきばと ちくわの青じそ巻き

 温泉ウィンナー「まきば」は、皮がやわらかタイプのウィンナー。スモークしていないので優しい味わいが和風によく合います。



### 材料(4人分)

温泉ウィンナーまきば …………… 4本  
ちくわ(小) …………… 4本  
梅肉 …………… 梅干し大2個分  
青じそ …………… 8枚  
てんぷら粉(小麦粉でも可) …………… 1/4カップ  
水 …………… 1/4カップ  
爪楊枝 …………… 8本

### 作り方

- ① ちくわは縦に切れ目を入れて開き、焼色の付いた方を上にして縦において青じそ2枚をしき、その上に梅肉を全体にぬる。
- ② 手前にウィンナーを置いたらぐるりと巻き、楊枝2本を刺してとめる。
- ③ てんぷら粉と水を溶いて衣をつくり、180℃の油で1分揚げて出来上がり。

### ひと口メモ

やわらかいウィンナーとちくわのうま味がよく合います。お酒のおつまみ、お弁当にも喜ばれます。