




温泉ウインナーまきばと ちくわの青じそ巻き

 温泉ウインナー「まきば」は、皮がやわらかタイプのウインナー。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)

温泉ウインナーまきば	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 手前にウイ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

やわらかいウイ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。