



とうもろこしとベーコン 枝豆の合わせ揚げ



香福ベーコンは赤身と脂身が交互に入ったバラ肉をスモークしました。名前のとおり、脂身はクセがなく香りが良いのが特徴です。



材料(4人分)

A	とうもろこし	1本
	香福ベーコン	3枚(スライス)
	枝豆	80グラム
	みつ葉	少々
てんぷら粉	100グラム	
水	3/4カップ	
揚げ油、塩	適量	

作り方

- ① とうもろこしは実をけずり取り、熱湯で硬めに茹でる。枝豆はさやごと茹で、豆を取り出す。ベーコンは7ミリ角程度に切る。みつ葉はざく切りにする。
- ② Aをボールに入れててんぷら粉を全体にまぶす。てんぷら粉と水で薄衣を作り、それらを混ぜる。
- ③ 150℃くらいに熱した揚げ油に、②をスプーンで形を整えながら鍋肌に沿って入れ、衣が黄金色になったら取り出し、油をよく切って盛り付ける。

ひと口メモ

“たね”がバラバラにならないようにするコツは、低温の油で揚げ始めることです。全体がまとまったら裏返し、油の温度を170℃くらいまで上げましょう。

ハム、ウインナー、ベーコンなど加工品を使った和風料理の提案、いかがでしたか？ さっぱりした味わいは、夏の暑さで疲れた体をきっと休ませてくれることでしょう。ぜひお試しください。