

学校名	弘前市立第三中学校	第3学年
氏名	吉田 雪音 さん	
料理名	りんごとほたと長いものかきあげ	
レ シ ピ	【材料】(4人分)	
	食品名	分量(g)
	りんご	125
	長いも	250
	みつば	40
	ベビーほたて	8
	天ぷら粉	100
	炭酸水	150
	揚げ油	
	【作り方】	
	① りんごは皮ごと、長いもは皮をむき、短冊に切り、みつばは一口大に切る。 ② 天ぷら粉と炭酸水を混ぜ、①を入れ混ぜる。 ③ 適量をお玉にとり、衣を付けたほたてをのせ、油で揚げる。	
	【写真】	
		
	【ひとことメモ】	
	❖炭酸水を使用すると、衣がサクッと揚がりやすいですよ。	
	中-3 りんごとほたと長いものかきあげ	

※この用紙に記入された個人情報は、この企画以外の目的には使用いたしません。

◎このレシピ及び写真は、応募用紙を基に再現したものです。