



れんこんとハムのカレーはさみ揚げ

材料：2～3人分 （26cmのフライパン使用）

れんこん-----1節（300g）	<衣>
ロースハム-----3～4枚	小麦粉-----1/2カップ（55g）
小麦粉・サラダ油・塩-----各適量	たまご-----1個
	細ねぎ（万能ねぎ）-----3本
	カレー粉-----小さじ2
	塩-----小さじ1/3
	水-----60ml

作り方：

1. れんこんは皮をむき、5mm厚さの輪切りにし、変色しないように水に5分ほどさらす。
ペーパータオルで水気をふき取り、両面に小麦粉（分量外）を薄くまぶす。
ハムは4等分に切る。細ねぎは小口切りにする。
2. れんこんでハムを2～3枚はさむ。
3. 衣を作る。ボウルにたまごを溶いてから、他の材料を入れて混ぜ合わせる。
4. フライパンに高さ1.5～2cmの油を入れて温め、2のれんこんに衣を薄くつけて中火で7～8分揚げる。
衣をつける時は、れんこんとハムがばらけないように手で持って衣をつける。
5. 食べやすい大きさに切り、塩を添える。