

味の慢

アイデア賞



ネギのきときと巻き

ネギの歯ざわり子供も大好き、早い・安い・簡単。長泉町 下土狩 松浦弘美さん

材料と分量(4人分)

いわしのすり身……200g
白ネギ10cm……2~3本
のり全型……2枚
味噌……小さじ4
マヨネーズ……大さじ2

作り方

- 1 いわしのすり身に味噌を加えてよく混ぜる。
- 2 ネギを10cmの長さに切り、たてに細切りする。
- 3 のりを半分に切る。
- 4 巻きすの上にのりを置き、いわしのすり身1/4を広げ、手前にネギを並べ、ネギの上にマヨネーズを絞り出す。
- 5 手前の方から、しっかりと巻く。
- 6 中温の油で火が通るまで揚げる。
- 7 冷めてから輪切りにする。