

# かきの磯辺揚げ

縁 土井明さん

みやぎ食材伝導士の3つ星認定を持つ、土井さんおすすめのかき料理は「かきの磯辺揚げ」。かきと海苔の両方の磯の香りが楽しめる天ぷらだ。ポイントは自然薯。もちもち感が大切だが、自然薯がない場合はヤマトイモでも代用可。かきと自然薯を海苔で包んで揚げた一体感と意外なボリューム感が楽しめる。「普段は天つゆをかけて出していますが、岩塩で食べるのも美味しいですね。今度、両方出してみます」とは土井親方の弁。

## ◎材料 (1人前)

かき4個/海苔1枚/自然薯(ない場合はヤマトイモでも可)/薄力粉/水/卵黄/浅葱/もみじおろし/天つゆ/岩塩少々/すだち

## ◎作り方

- 1 かきを大根おろしで洗い、汚れを取る(2~3回)。その後、水で洗う。
- 2 自然薯をすりおろす。
- 3 海苔1枚を4等分に切る。
- 4 切った海苔の上に自然薯を乗せる(粘りが強いのでビニール袋に入れてチューブ状にして出すと簡単)。
- 5 自然薯の上に水気を切ったかきを乗せる。
- 6 海苔で包む。水分が出てはねるので、かきに打ち粉をする。
- 7 薄力粉を水と卵黄で溶いた天ぷら粉をつけて、170~180℃の油で揚げる。この時、できるだけそっと油に入れるのがポイント。
- 8 揚げたら、天つゆをかけ、浅葱ともみじおろしを上に乗せて完成。
- 9 すだちをかけ、岩塩をつけて食べても美味しい。



土井親方のこだわり料理「縁」

仙台市青葉区大町2-13-9

☎022-263-1030

🕒11:30~13:30、17:00~22:00

(日曜17:00~22:00)

🍷月曜 🍷なし 🍷20席



# 志津川復興かき絶品レシピ

地元飲食店の料理人&シェフがすすめる

