

シシャモのパリパリあげ

(材料 4人分)

シシャモ 4本

春巻きの皮 2枚

揚げ油

(作り方)

1. 春巻きの皮を半分に切り、シシャモをまいてはじをとめる。
2. 油で揚げる。

(シシャモに火を通すため、低温で揚げ最後に油の温度を上げてパリッとあげる)