

犬山のお茶かきあげ

<材料 4人分>

ごぼう : 1 / 7本
さつまいも : 1 / 3個
たまねぎ : 1 / 3個
焼きちくわ : 1 個
小麦粉 : 1 / 3カップ
片栗粉 : 大さじ1
塩 : 小さじ1 / 5
抹茶 : 小さじ1
水 : 適量
揚げ油 : 適量



<切り方>

ごぼう : きんぴら } 切ったら水にさらし、水気をきっておく。
さつまいも : せん切り }
たまねぎ : 薄切り
焼きちくわ : 輪切り

犬山のお茶

犬山市では、尾張地方で唯一お茶の生産をしており、お茶の製造まで一貫して行われています。昼と夜に程よい温度差があることから、お茶の葉がまろやかでよい香りになります。



<作り方>

① 小麦粉と片栗粉、塩、抹茶、水で衣を作り、材料を混ぜ合わせる。

(水は、衣のかたさをみながら調節する。)

② 4つにわけて、1つずつ形を整えて油で揚げる。

