



主菜

ちくわのお茶あげ

材料（4人分）



・ 焼き竹輪	4本
・ 小麦粉	25g
・ 片栗粉	10g
・ 煎茶	小さじ1/2
・ 水	大さじ1
・ 揚げ油	適宜

< 作り方 >

- ① 竹輪は半分に切る。
- ② 調味料を合わせて、衣を作る。（水は様子を見ながら加えていき、かたさを調節する）
- ③ 衣に竹輪をくぐらせ、油で揚げる。

ポイント

- ・ 煎茶は藤枝産のものをを使うと地産地消につながります。
- ・ お弁当のおかずにおすすめです。