

## タコとごぼうのさつま揚げ

材料	分量 (4人分)	作り方
タコ	150g	① タコとごぼうをぶつ切りにする。 ② フードプロセッサに①を入れて細かくし、ちぎったはんぺんを入れて攪拌、調味料・ねぎ・片栗粉をいれて攪拌する。 ③ 中火で熱した「タコ焼き器」または「フライパン」に油を引き、タネを入れて焼く。 ④ タコ焼き器：竹串でコロコロしながら焼く。 フライパン：スプーンで形を整え焼く。 ⑤ 全体にこんがり焼き色がついたら完成。 ⑥ からしをつけて食べる。
ごぼう	20cm	
はんぺん	100g	
ねぎ	15g	
片栗粉	30g	
サラダ油	適宜	
からし	適宜	
☆酒	大1	
☆みりん	大1	
☆しょう油	大1	