

崎陽軒
シェフ
考案

カンタン おいしい 毎日食べたい!
とっておきのシウマイレシピ③



シウマイの彩り串揚げ

いろいろ野菜とシウマイをカラッと
ジューシーに揚げました
チーズやたまねぎをさしても美味

【材料(2人分)】

昔ながらのシウマイ……6個
しいたけ……3枚
ミニトマト……6個
うす切りベーコン……6枚
ししとうがらし……6本
長ねぎ……12cm
小麦粉……適宜
全卵(溶き卵)……1個
パン粉……適量

【作り方】

- 1 しいたけは半分に分ける。ししとうがらしはヘタを切る。ベーコンは10cm長さに切る。長ねぎは2cm幅に切る。
- 2 しいたけ、シウマイ、ミニトマトにベーコンを巻いたもの、ししとうがらし、長ねぎの順に竹串に刺す。
- 3 2を小麦粉、溶き卵、パン粉の順につけ、180℃のサラダ油(分量外)で色づくまで揚げる。

POINT

中濃ソースにすりごまを加えた「ごまソース」をつけると、さらにおいしい!