

# サクピーかきあげそば

南が丘小学校 5年 <sup>ふじた</sup>藤田 <sup>そら</sup>想来 ・ <sup>ひめの</sup>姫野 <sup>ひまわり</sup>向日葵

使った特産物：落花生 タマネギ 長ネギ 小麦粉 そば

材料 4人分

ゆで落花生・・・150g  
桜えび・・・15g  
タマネギ・・・中1個  
長ネギ・・・1/2本(40g)  
大葉・・・7枚  
小麦粉・・・大さじ7  
片栗粉・・・大さじ3  
塩・・・ひとつまみ  
水・・・130ml  
サラダ油・・・適量  
そば(乾)・・・250g  
だしじょうゆ・・・適量



## 【作り方】

- ① タマネギはうす切り、長ネギは小口切りにする。大葉3枚はちぎっておく。
- ② ボウルに小麦粉大さじ6、片栗粉大さじ2と1/2を合わせ、水110mlを加えざっくり混ぜ、衣を作る。
- ③ タマネギ、桜えび、ゆで落花生、ちぎった大葉を②のボウルに入れ、混ぜ合わせる。
- ④ サラダ油を180℃に熱し、③を大きめのスプーンで油の中に入れ、きつね色になるまで揚げる。
- ⑤ 小麦粉大さじ1、片栗粉大さじ1/2、水20mlで衣を作る。残りの4枚の大葉にからめ、きつね色になるまで揚げる。
- ⑥ そばをゆでる。
- ⑦ 冷水とだしじょうゆでそばつゆを作り、器に入れ、水を切ったそばを入れる。
- ⑧ そばの上にかき揚げ、大葉、長ネギ、からを半分にした落花生をのせる。

## 料理のアピールポイント

大好きな秦野ならではの特産物をたくさん使ったことです。