

焼売、あげ出し、タイ風さつま揚げ

Marulaka recipe

《材料（焼売）》・丸高「上生身」 1袋（400グラム）・焼売の皮・きゃべつ・むきえび 少し・片栗粉 少し

【A】・ごま油 大さじ1と2分の1・長葱みじん切り 2分の1本分・生姜みじん切り 1かけ分・竹の子みじん切り 小1個分

《作り方（焼売）》

1. 丸高「上生身」にAを加えてよく練り混ぜる。むきえびは、背わたをとって包丁でたたく。
2. 焼売の皮に1をのせて形作り、むきえびに片栗粉をまぶして上にのせる。
3. せいろを強火で熱し、きゃべつの芯をそぎ切ったものをまず蒸して、しんなりしたら、焼売を少しずつ離して並べ強火で6～7分蒸して火を通す。

《材料（あげ出し）》

・丸高「上生身」 1袋（400グラム）・揚げ油・大根おろし・七味・浅葱 各少し 【A】・長葱みじん切り 2分の1本分・パン粉 2分の1カップ・卵 1個 【B】・だし 2カップ・酒 大さじ2・しょうゆ 大さじ1と2分の1・みりん 大さじ2

《作り方（あげ出し）》

1. 丸高「上生身」にAを加えてよく練り混ぜる。
2. 1を6～8等分に分けて、丸く形を整え、中央を少しくぼませて170度の油で揚げる。
3. Bをひと煮立ちさせて、汁気を軽くきった大根おろしと共に盛り合わせ、七味や浅葱をちらす。

《材料（タイ風さつま揚げ）》・丸高「上生身」 1袋（400グラム）・にら 50グラム・おろしにんにく 小さじ2分の1・レモンの皮 4分の1個分・きゅうり うす切り・プチトマト・レモンのくし形切り等・揚げ油 【A】・一味唐辛子 小さじ2分の1・砂糖 大さじ1・卵 1個

《作り方（タイ風さつま揚げ）》

1. にらは細く小口切りにし、レモンの皮は、せん切りにする。
2. 丸高「上生身」に1・A・おろしにんにくをよく練り混ぜ、一口大に丸める。
3. 180度に熱した揚げ油の中で平らに軽く潰した2を少し茶色になる位まで揚げる。
4. きゅうり、プチトマト、レモンのくし形切りを添える。

