



もちのサクサクから揚げ

調理時間10分

[材料 4人分]

切りもち(四角)	2個
A	
コチジャン	小さじ1
みそ	小さじ1/2
片栗粉	適量
揚げ油	適量

[作り方]

1. もちを2等分し、さらに側面に包丁を入れて半分の厚さに切る。
2. Aを合わせ、1のもちの片面にぬり、みそが真ん中に来るように2枚で挟む。
3. 2の表面に片栗粉をまぶす。
4. フライパンの底から約1cmまで油をそそぎ、180℃に熱して3を全体にカリッとなるまで揚げ焼きにする。