

ゴーヤのカレー味のかき揚げ

《材料（4人分）》

- ゴーヤ…………… 1本(300g)
- 桜えび…………… 20g
- とうもろこし…… 1/2本
- 小麦粉…………… 1カップ弱
- 冷水…………… 適量
- 揚げ油…………… 適量
- 塩…………… 適量
- カレー粉…………… 大さじ1杯

《作り方》

- ① ゴーヤは縦半分に切って種をとり3～4mmに切る。
とうもろこしは包丁で粒を外す。
- ② ボウルにゴーヤ、桜えび、とうもろこしのそれぞれ1/4量を入れ小麦粉の1/4量をまぶし、たねがまとまる程度の冷水を少しずつ加え、ひと口サイズに箸やスプーンでまとめる。
- ③ 中温に熱した揚げ油でカラッと揚げ、熱いうちに塩をふる。
残りも同様に揚げる。