

さといもの『さといもの唐揚げ』



月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
使用 時期												

○特徴:水田で栽培され、ねばりが強い

○主な産地:南砺市、上市町

☆材料(10貫分)

- ・さといも ……2個
- ・水 ……900g
- ・濃口醤油 ……90g
- ・みりん ……90g
- ・片栗粉 ……10g
- ・揚げ油 ……200g
(さといもが薄く浸かる量)
- ・小口ねぎ ……トッピング用

☆作り方

- ①さといもの皮を剥き、縦半分に切る
- ②さといも、水、醤油、みりんを鍋にいれ、火をつける
- ③串がすっと入るくらいの柔らかさになるまで火を通す
- ④冷蔵庫に一晩おき、味を染み込ませる
- ⑤塩分濃度がどの部分も同じになるように、表面の色の濃い面を少し削り、3mmにスライスする
- ⑥ペーパーで水分を取る
- ⑦はけで片栗粉を軽くまぶし、170度の油で唐揚げか揚げ焼きにする
- ⑧表面に焦げ目が付くくらい揚げられたら、油を切り、温かいうちに握る
- ⑨握る時に左手でさといもを握りやすい形に成形する
- ⑩天に小口ねぎをトッピングする

