

## 十六ささげのフリッター

<< キリッと冷えた白ワインやビールによく合います >>



### ----- 材料 (作りやすい分量) -----

十六ささげ	20本
ビール	100ml
くし形レモン	適量
揚げ油	適量

#### A

薄力粉	1カップ
塩	小さじ2/3
粒マスタード	大さじ1

### ----- 作り方 -----

- ① 十六ささげは、直径4~5cmの円結びにする。
- ② ボウルにAを入れ、ビールを注いで衣を作る。
- ③ 揚げ油を、フライパンの3cm高さまで入れ170℃に熱する。①に②の衣をつけて揚げ、器に盛り付け、レモンを添える。

#### ※POINT

ビールは冷やしておくこと。十六ささげはお好みの形に結んで下さい。

