

13. アジの梅肉はさみ揚げとアジの磯辺揚げ



材料 (4 人 分)	<アジの梅肉はさみ揚げ>	<アジの磯辺揚げ>
	アジ 8尾 シソの葉 16枚 梅干し 数個 長ネギ 適量 小麦粉 // サラダ油 //	アジ 10~15尾 海苔 2~3枚 みそ 大さじ1 卵 1個 長ネギ 1/2本 しょうが 適量 サラダ油 //
作 り 方	(1)アジは3枚におろしておく。 (2)長ネギをみじん切りにし、種を除いた梅干しと合わせて包丁でたたき、ペースト状にする。 (3)アジに梅肉を塗り、シソの葉のせて二つ折りにし、つまようじで留める。 (4)溶いた小麦粉を付けてから油で揚げる。	(1)アジは3枚におろし、骨を取り除く。 (2)アジ、みそ、卵、長ねぎ、しょうがをフードプロセッサーにかけペースト状にする。 (3)海苔のうえにペーストを拡げ、海苔巻きのように巻き、油で揚げる。
一 口 メ モ	・熱々がおいしい。	