

あじのワンタン風包み揚げ（チーズ味）



材 料 （ 5 人 分 ）	あじ	中5～6匹	しょうが	小1片
	ワンタンの皮	30枚	ねぎ	小1本
	とろけるチーズ	大さじ2～3	揚げ油	適宜
	塩	少々		
	こしょう	少々		

作 り 方	(1) あじは三枚におろし、骨を取り細かくたたく。
	(2) しょうがとねぎはみじん切りにする。
	(3) (1)に(2)と塩・こしょう・とろけるチーズを良く混ぜ合わせて、ワンタンの皮に大さじ2/3の量をのせ、回りに水をつけて三角に貼り合わせる。
	(4) 150℃の油でカラッと揚げる。

一 口 メ モ	・魚なら何でも良い。
	・さばは大和芋をすりおろして混ぜると、ふわふわしておいしい。
	・ポン酢で食べても良い。