

## はまぐりの春巻き揚げ

材料	分量	調味料(材料)	分量
はまぐり	18個	バター	20g
タマネギ	25g	薄力粉	20g
トマト	1/4個	牛乳	150cc
青ネギ	10g	胡椒	少々
春巻きの皮	12枚	はまぐりの煮汁	
		酒	50cc
揚げ油	適量	だし汁	100cc
		砂糖	大さじ2
薄力粉(のり)	適量	みりん	10cc
水		濃い口醤油	90cc

1. はまぐりをしぐれ煮の調味料で煮る。
2. トマトは湯むきして種を取り、5mm角に切る。
3. タマネギはみじん切りにし、青ネギは細かく小口切りする。
4. 野菜をホワイトソースのバターで炒め、薄力粉を入れてさらに炒める。  
牛乳を加えとろみがつくまで混ぜ、胡椒で味をつける。
5. 4のホワイトソースにはまぐりのしぐれ煮、青ネギを混ぜ込む。
6. 春巻きの皮を斜めに置き、はまぐりのホワイトソースを乗せ、  
端から巻いていく。  
小麦粉を水で溶いた物をのりにして端に塗り止める。
7. 165°Cの油でカリッと揚げる。