



揚げそばがき

●材料● 4人分

そばがき

そば粉	100g
水	300ml
青葱	2本
針海苔	5g
山葵	適量

かけだし

だし汁	250ml
味醂	50ml
薄口醤油	25ml
濃口醤油	25ml

(分量外)

小麦粉、揚げ油

●作り方●

- そばがきを作る。鍋にそば粉、水を入れて混ぜ合わせ、火にかける。木杓子で混ぜながら火を通し、すくってひと塊で持ち上がる程度まで練り上げれば、火からおろす。熱いうちに4等分し、丸く成形する。
- 青葱は細かい小口切りにし、洗い葱にする。
- かけだしを作る。鍋に味醂を入れ、火にかけて煮切り、だし汁、薄口醤油、濃口醤油を加えてひと煮立ちさせる。
- そばがきの表面に小麦粉を薄くまぶし、170°Cに熱した揚げ油で揚げる。表面にきれいな揚げ色がついたら取り出して器に盛り付け、かけだしをかける。洗い葱、針海苔、おろし山葵をあしらう。