

特別賞

秋の薩摩を味わう～ちりめんボール～ べにふうき塩を添えて

材料（2人分）

A	サツマイモ	150g
	チリメン	25g
	片栗粉	小さじ2
	すりおろしレンコン	30g
B	里芋	90g
	チリメン	10g
	片栗粉	小さじ2
	すりおろしレンコン	20g
	べにふうき抹茶粉末	
	防ノ律の塩	0.3g
塩・小麦粉・油		適宜



秋の薩摩を味わう～ちりめんボール～
べにふうき塩を添えて～
杜海香

作り方

- ① サツマイモ、里芋はあらかじめふかしておく。
- ② ①を熱いうちにフォーク等でつぶす。（皮付きサツマイモ、里芋をそれぞれ別々につぶす。）
- ③ サツマイモ、里芋にそれぞれチリメン、片栗粉、塩（チリメンの塩気により好みで加える。）、すりおろしレンコンを加えまとまるまでこね合わせる。
- ④ フライパンの1/3程度に油を入れ、180℃程度まで温めておく。
- ⑤ 好みの大きさに丸め、小麦粉をつける。
- ⑥ ④で転がしながら揚げ焼きにし、きつね色になったらとり上げて油を切る。
- ⑦ 抹茶粉末と塩を混ぜたものを添え、好みでつけて食す。