

笹倉温泉 龍雲荘
料理長 武内 豊長 様

『越の丸茄子穴子の博多揚』



笹倉温泉 龍雲荘

〒949-1221 新潟県糸魚川市大平 5804

電話：025-559-2211 FAX：025-559-2213

メール：info@sasakura-onsen.com

はかたあげ 『越の丸茄子穴子の博多揚』

〈作り方〉

- ①越の丸茄子は天地を切り、ところどころ皮を剥き、輪切りにして水にさらしておく。
- ②穴子（目くら穴子）を水洗いしてすり身にし、山芋・卵黄・塩・薄口しょうゆ・みりんで味付けする。
- ③②を①の茄子2枚で挟み、米粉をまぶして揚げる。
- ④お好みですだち・塩を添える。（他に、かんずりじょうゆも合う）