

たこ焼き風ライスボール

<材料:6個分>

お米
だしの素
天かす
万能ねぎ
紅しょうが
桜エビ
卵
たこ焼き粉
揚げ油

<作り方>

1合 ①ご飯を炊いておく。
2g ②炊けたご飯にだしの素、天かす、万能ねぎ、
6g 細かく刻んだ紅しょうが、干しえびをいれ、混ぜて
6g 冷ましておく。
6g ③たこ焼きの大きさに①を丸める。
5g ④混ぜ合わせたAの揚げ衣に ③をくぐらせ、190℃
1個 に熱した油で さっと揚げる。
適量 ⑤油をよく切り、マヨネーズ・ソース・青のりをかけれ
適量 ばできあがり！

