

# 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！

