

とんタンスライスペッパー



ナスのはさみ揚げ（4人分）

ナス 3個
とんタンスライスペッパー 1パック
衣…小麦粉 1C・片栗粉 大2・
水1/2C・サラダ油 大1・塩 少々

- 1、ナスはへたを落として縦に半分に切り、カーブのところを平らにそいで衣をつけやすくする。さらに厚みの半分に切り込みを入れる。
- 2、とんタンスライスは縦半分に切る。
- 3、ナスの切り込みに片栗粉を薄く付け、とんタンスライス3枚を挟む。ナスの周りに衣が付きやすいように、薄く片栗粉をまぶす。
- 4、③に衣をつけて中温の油でカリッと揚げる。