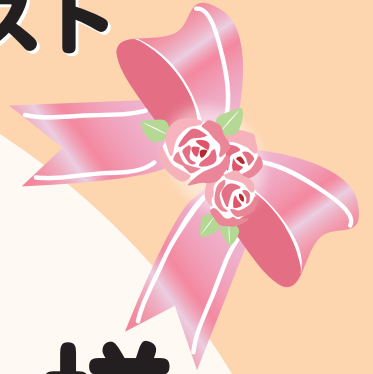


とうふちくわを使ったレシピコンテスト

# 優秀賞



考案者 **中嶋栄美子 様**

レシピ名

とうふちくわとソーセージの  
カレー風味揚げ

## 作り方

- ① とうふちくわの穴に魚肉ソーセージを入れる。
- ② 1. 5センチ程度の長さに切る。
- ③ 片栗粉にカレー粉を混ぜ、均一にまぶす。
- ④ 油で揚げる。
- ⑤ お好みで塩を振って出来上がり。

## 材料&分量 (4人分)

とうふちくわ . . . . . 1本  
魚肉ソーセージ . . . . . 1本  
片栗粉 . . . . . 適量  
カレー粉 . . . . . 少々  
塩 (お好みで) . . . . . 少々  
揚げ油 . . . . . 適量



## 審査員の講評

- とうふちくわの食感が生きている。カレー粉が食欲をそそり、お酒のつまみにぴったり。
- 一口で食べられるのがよい。しつこくなく、何個でも食べられそう。
- 簡単に調理ができて、お子さまのおやつにも、ビールのつまみにも良い。