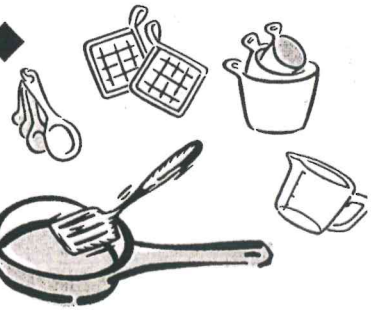




# ◆第13回ゴーヤレシピコンテスト応募用紙◆



.. 桜花 ✨ タイトル ✨ 桜花 ..

## 我が家のお家飲み



### 材料 3人分)

- ①ゴーヤ (中くらい) 2~3本
- ②小麦粉 120g
- ③ソフトくんさき1パック (角上魚類のもの)
- ④卵 2個
- ⑤冷水 150cc
- ⑥サラダ油 適量

### \*下準備\*

- ・ソフトくんさきを細く裂く：裂く前と裂いた後の比較→
- ・ゴーヤを縦半分に切り、ワタを取り除く。
- 1~2mmほどの幅で半月切りにする。



### ♪作り方♪

- ・②、④、⑤の材料を合わせ、下準備で用意したソフトくんさきとゴーヤを混ぜ合わせる。
- ・鍋に油を熱し170℃くらいになったら先ほど合わせた材料をスプーンで形を整えながら入れる。
- ・6~7分経ったら裏返し、キツネ色になったら出来上がり。



### ◆ポイント◆

お塩をつけて召し上がってください。

お好みで七味をかけても美味しいです。

ビールを片手に食べると相性抜群です！  
我が家では人気の一品です