

タコ魚醤 たこっち



材料 (10ヶ分)

- | | | |
|-----------------|--------------------|---------------|
| ◎おもち風ドーナツ粉…100g | ◎ぬるま湯 (30℃) ……30cc | ◎仕上げ用トッピング |
| ◎全卵……………30g | ◎キャベツ……………30g | ◎マヨネーズ……………少々 |
| ◎サラダ油……………15g | ◎紅しょうが……………10g | ◎かつお節……………少々 |
| ◎タコ魚醤……………6g | ◎ボイルタコ……………50g | ◎青のり……………少々 |

※おもち風ドーナツ粉は食材専門店、またはインターネットショップでご購入してください。

作り方

- ①ボールに室温に戻した卵、30℃のぬるま湯、タコ魚醤を入れホイッパーで合わせる。
- ②次におもち風ドーナツ粉、サラダ油を入れてボールの中で一塊りになるまでこね、台に移して粘りが出るまでこねる。
- ③細かく刻んで水気を切ったキャベツ・紅しょうがを生地の中に混ぜ込み、均一に混ぜ込んだら生地が出来上がり。生地を棒状にし、1ヶ20gに切り分け、その中にボイルしたタコ5gを入れ球状に丸める。170℃に温めた油の中に8分間揚げ、仕上げにマヨネーズ・かつお節・青のりをトッピングして出来上がり。



ここがポイント

タコの魚醤を仕込み水の一部に用いマタコ焼き風に仕上げました。外側はパリッと、中はもちもちと食感を楽しんでください。お子様のおやつに大変喜ばれる一品かと思います。また、サケ・ウニ・サンマなど、他の魚醤を使用しても美味しくいただけます。

レシピ開発者:製パン助教授 鈴木成仁

