



●佃煮の揚げサンド

家庭でシューマイや餃子を作るときは、皮をぴったりと使い切れることはまずありません。余った皮で作るレパートリーがあれば、心置きなく自家製シューマイ・餃子に取り組みます。※今回の具材は使い残しの海苔の佃煮ですが、更に地エビなどを刻んで乗せてもおいしいです。

材料 4人分

食パン	1枚半
フィッシュソーセージ	1本
溶き卵	1/2個分
シューマイの皮	8枚
海苔の佃煮	大さじ1
サニーレタス	適量
揚げ油	適量

■作り方

- ① 食パンは4等分して半分の厚さにする。
(サンドイッチ用食パン3枚でもOK。)
- ② 溶き卵を乗せる側に塗る。細かく切ったフィッシュソーセージをのせて、海苔の佃煮を乗せシューマイの皮をかぶせてサンドし、軽く押しつける。
- ③ 表面に溶き卵を塗ります。
- ④ 170度の油で色づく程度に揚げます。半分に切って、お皿に盛り付け、サニーレタスを添えます。

