



## ぎんなんのひねり揚げ

秋



### 材料(4人分)

ぎんなん	20個
ワンタンの皮	20枚
塩	少々
プロセスチーズ	30g
揚げ油	適量

### 作り方

1. ぎんなんはゆでて薄皮をむいておく。
2. ワンタンの皮の粉をふき取り、角切りのチーズとぎんなんを並べ、周囲に水をつけ、おひねり状に包む。
3. 160度くらいの低温の油で揚げ、振り塩をする。

### 調理のポイント

- ワンタンの皮が黒くなるので高温で揚げすぎない。