

# 広告

## いしかりトマト

### 鮭すり身のミニトマト包み

地元食材を使い、新鮮で安心できる家庭料理を追求してきた石狩手づくり食品の会。今回ご紹介するのは、同会の数あるレシピの中でも特に独創的な一品で、「見た目からは想像できない意外性と、面白みのあるお料理です」と同会でもおすすめのメニューです。ぜひ皆さんもお試してください！



#### 作り方

- ① サケ・豆腐・卵白・酒・砂糖・塩をフードプロセッサーに入れてすりつぶす
- ② タマネギはみじん切りにして炒める
- ③ ①と②、片栗粉を混ぜ合わせる
- ④ ミニトマトは洗ってへたを取り、水分をとってから表面に片栗粉(分量外)をまぶす
- ⑤ ③をうずらの卵大のボール状にして手に取り、④を包む(手に水を塗ると作業がしやすい)
- ⑥ 中温の油で⑤を揚げる

#### 材■料

- ミニトマト……………15〜20個
- サケ(皮・骨を除く)……………250g程度
- 豆腐……………1/4丁
- 卵白……………小1個
- 片栗粉……………大さじ1と1/2
- タマネギ……………1/4個
- 酒……………大さじ1
- 砂糖……………大さじ1
- 塩……………小さじ1/2

【レシピ協力／石狩手づくり食品の会】