れんこんのしそ巻き焼き

<材料>（４人分）

れんこん	・・・・300ｇ
★片栗粉	・・・・大さじ３
★白だし	・・・・小さじ１
★塩	・・・・少々
しその葉	・・・・４枚
片栗粉	・・・・適量
油	・・・・適量
サラダ菜	・・・・４枚
プチトマト	・・・・４個
すだち	・・・・１個



<作り方>

①れんこんはよく洗い、皮ごとすりおろす
②おろしたれんこんに★を加える
③８等分する
④しその葉を縦半分に切り、裏側に片栗粉を散らす
⑤しその葉の上に②のれんこんをのせ巻く
⑥フライパンを熱し、油をそそぎ、巻き終わりを下にして焼く
⑦両面きつね色に焼けたら取り出し、器に盛る
⑧サラダ菜とトマト、すだち(1/4)を添える





