

# ゼリーフライ



行田市の郷土料理です。おからとジャガイモを丸めたものが小判の形をしていることから、小判→銭(ぜに)となり、それが訛って「ゼリー」へ変化したと言われていいます。

【材料】	切り方	4人分
じゃがいも		160 g
乾燥おから		25 g
根深ねぎ	(粗みじん切り)	20 g
たまねぎ	(粗みじん切り)	60 g
にんじん	(粗みじん切り)	25 g
炒め油		小さじ 1
小麦粉		28 g
凍結全卵		20 g
水		8 g
食塩		2 g
白こしょう		少々
揚油		適量
中濃ソース		適量

## 【作り方】

- ①油で根深ねぎ、にんじん、たまねぎを炒める。
- ②じゃがいもを蒸してつぶしておく。
- ③②に①を入れ、よく混ぜ合わせる。
- ④卵、おからを加え、よく混ぜ合わせる。
- ⑤小麦粉と塩、こしょうを加え、よく混ぜ、最後に水で固さを調節する。※作業の途中で水を加えない。
- ⑥4つに分け、小判型にする。
- ⑦170°Cで揚げる。
- ⑧ソースをかける。

