

# 鯨肉本皮の揚げワンタン

～鯨料理～

(約25個分)



## ■材料

ワンタンの皮	1パック (約25枚分)
鯨(赤身肉)	125g・・・ミンチ状にたたく
本皮	50g・・・薄くスライスし、湯引きして粗みじん切りにする
たけのこ	40g・・・みじん切り
生姜	10g・・・みじん切り
干し椎茸	2枚・・・戻してみじん切り
赤みそ	小さじ5
醤油	小さじ2
砂糖	小さじ1

## ■作り方

- ① すべての材料をボールに入れ良く混ぜる
- ② ワンタンの皮に包み、油でからりと色よく揚げる