

タイのタイ風フィッシュケーキ

～マダイ料理～

(約6～8人分)



■材料

A	マダイ	500g	砂糖	大さじ6	甘いSAUCE
	レッドカレーペースト	大さじ1	お酢	大さじ1	
	ナンプラー	大さじ3	チリパウダー	小さじ1	
	卵	1個	ローストピーナッツ	大さじ3 (みじん切り)	
	片栗粉	大さじ4	胡瓜	1本 (みじん切り)	
	小麦粉	大さじ4	香菜	1/2カップ (みじん切り)	
	ベーキングパウダー	小さじ2			
	砂糖	大さじ1			
	ゆず胡椒	小さじ1/2			
	いんげん	200g (5ミリの小口切り)			

香菜 2パック (お皿に敷く分)
揚げ油 適宜

■作り方

- ① ソースを作る。鍋にお砂糖とお酢をいれ弱火で溶かしキャラメリゼする
- ② 水70ccを加え沸騰させる
- ③ 火からおろし、チリパウダー・ピーナッツ・胡瓜、香菜を加える
- ④ フィッシュケーキは材料(A)をプロセッサーに入れ良く混ぜ、ボールにあげ、いんげんを加え、万遍なく混ぜたら、直径5センチほどの平な円形にし油で揚げる (混ぜすぎるとはんぺん状になるので注意。食感が残る位が美味)
- ⑤ お好みでソースを付けていただく