

炸魚合子 (魚すり身のパン揚げ)**【材料】 5人分**

サンドウィッチ用食パン	12枚
生身(すり身)	200g
溶き卵	1個分
片栗粉	小さじ2
塩	小さじ1/3
ガーリック	1ふり
旨味調味料	少々
白ごま	大さじ1
ハム	1枚
パセリ	1/3枝
揚げ油	

【作り方】

- ① 食パンは、1枚を3つに切る。
- ② ハム・パセリはみじん切りにする。
- ③ すり鉢に生身(すり身)を入れ、滑らかになるまで搗る。ここに溶き卵を徐々に加え、さらにすりのばし、片栗粉・塩・ガーリックも加えて搗り混ぜる。
- ④ みじん切りにしたハムを加えてざっくりと混ぜる。
- ⑤ パンに③を塗り、ナイフ等で整える。
- ⑥ ④の上にごまとパセリをのせ、軽くおさえる。
- ⑦ 150~160℃の油に、生身側を下にして入れ、揚げる。
- ⑧ 吸油紙に取りまたはそのまま、そのあと盛り付ける。

【コツ・ポイント】

- ・揚げ油の温度注意。温度が高くと、すり身に火が通らないうちに、パンが焦げるので。
- ・花椒塩などを添えて、食べてもよい。

【メモ】

- ・言葉の縁起を大切にする日本人は「する」という言葉を嫌うため、すり鉢を「当たり鉢」、搗ることを「当たる」、搗り棒を「当たり棒」ということがある。「するめ」のことを「あたりめ」と言ったり、「梨の実」のことを「ありの実」というのも同じ。
- ・えびのすり身で作る場合は「蝦仁吐司(シャーレントウス)」といい、多くの応用レシピがある。