

そばスプラウトのかき揚げうどん

韓国風のり巻き

長崎の伝統野菜を次世代に繋ごう！というバイオ園芸科の研究のお手伝いとして、今日は、そばスプラウトのかき揚げを作りました。

そばスプラウトに合いそうなかき揚げの材料を各班で準備し、調理に臨みました。



レンコンやサツマイモの他に、チーズやキムチなどの組み合わせなど、おもしろいかき揚げが出来上がりました。かき揚げにすることで、スプラウトはサクサクした歯ごたえになったが、スプラウトの味や色などを生かせなかったの
で、工夫点も沢山ありました。



一緒に作った韓国風のり巻きは、ごま油の風味でおいしく、しかも上手に巻き上げることができました！！