

『里芋の唐揚げ』

材 料

里いも	6個 (300g)
A水	1カップ
Aみりん	小さじ1
A醤油	小さじ1
A顆粒だし	小さじ1/2
片栗粉	大さじ1
サラダ油	適量
万能ねぎの小口切り	適量



作 り 方

- ① 里芋は皮を抜いて半分に切る。
- ② 鍋に・、①の里芋を入れて弱火～中火にかけ、里芋が柔らかくなるまで15分程煮る。ザルに上げて水気を切り、片栗粉をまぶす。
- ③ 170℃に熱した油に②の里芋を入れ、きつね色になるまで揚げる。
- ④ 器に盛り、万能ねぎを散らす。