

『居酒屋NO1! ごぼうのかりかり揚げ』

材料 (2人前)

| | |
|--------------|------------|
| ごぼう | 1 / 2 本 |
| A にんにくのすりおろし | 1 / 2 かけ |
| A 醤油・みりん・酒 | 各大さじ1 / 2 |
| B 小麦粉 ・ 片栗粉 | 各大さじ1 |
| B 塩 | 少々 |
| B 水 | 大さじ1・1 / 2 |
| 酢・揚げ油 | |



作り方

- ① ごぼうは泥を洗い落として包丁の背で皮をこそげ、縦4等分に切ってから、長さ5cmに切る。酢水(水1カップに対して酢小さじ2が目安)に5分くらいさらし、ざるに上げて水けをきる。ボールにAの材料を混ぜ合わせる。ごぼうを耐熱皿に広げて入れ、ふんわりとラップをかけて電子レンジで2~3分加熱する。取り出して下味のボールに加え、全体をサツと混ぜて5分ほどおく。
- ② 別のボールにBの材料を混ぜ合わせ、①のごぼうをからめる。揚げ油を中温(170~180℃)に熱し、ごぼうを1切れずつ入れて入れていく。返しながら1~2分揚げ、こんがりしたら油をきって、器に盛る。