

『 ザ ・ 新 ご ぼ う 』

材 料

新ごぼう
片栗粉
塩

好きなだけ
適当～
適当～



作り方

- ① 新ごぼうをざっと洗って、キッチンペーパーで水気を取って、5mm幅位に切る。
- ② 片栗粉をまぶす。(ビニール袋でシャカシャカ!)
- ③ 170℃の油でうっすら色がつくまでカラッと揚げ、塩を振って出来上がり。