

『にんじんと葉のかき揚げ』

材料(4人分)

にんじん葉	1束
にんじん	1/2本
天ぷら粉	1/2カップ
水	袋に書いてある分量



作り方

- ① にんじん葉は根元を切り落とし、長さ4~5cmに切る。
- ② にんじんは皮をむき、4~5cmの細い千切りにする。
- ③ にんじん葉は、にんじんをボウルに合わせる。そこへ天ぷら粉を薄くまぶす。
- ④ 天ぷら粉を水で既定の水で溶き、③に混ぜ合わせる。薄めの衣に仕上げる。
- ⑤ 一口大位ずつ、菜ばしで挟んで170℃の揚げ油に入れ、サクッと揚げる。