

『ごぼうスティックフライカレー風味』

材料(2人分)

ごぼう	1本
片栗粉	大さじ2
サラダ油	適量
塩・赤缶カレー粉	各適量
マヨネーズ	適量



作り方

- ① ごぼうは10cm長さに切って、それぞれを縦2~4等分に切り、酢水(分量外)にさらす。ザルに上げてキッチンペーパーにのせ、しっかり水気を拭きとる。
- ② ビニール袋に①と片栗粉を入れてふり、全体にまぶす。
- ③ フライパンにサラダ油を2cmほど入れて中火にかけ、中温(170~180℃)になったら②を入れて、衣がかたまるまで触れないようにして、じっくり揚げる。
- ④ 表面がカリッとしたら取り出し、ごぼうが熱いうちに、塩と赤缶カレー粉をまぶす。好みでマヨネーズを添える。