

料理名

新タマネギと新ジャガイモのかき揚げ

材料

(2人分)

新タマネギ…中1個

新ジャガイモ…2個

ソラメ…8粒

薄力粉…適宜

水溶き天ぷら粉…100ml

サラダ油…適宜

塩…少々



作り方

- (1) 新タマネギは繊維に沿って5mm幅にスライスする。新ジャガイモは極細に千切りし水にさらす。ソラメはさやから取り出し皮をむく。
- (2) ボウルに新タマネギ、水気を切った新ジャガイモ、ソラメを入れ、薄力粉をまぶし混ぜ合わせ、水溶き天ぷら粉を入れさっくりと混ぜる。
- (3) 18cmのフライパンに1cmほどのサラダ油を入れ180度に熱し、(2)のかき揚げの材料を入れ2～3分ほど揚げ裏返して、さらに2～3分ほど揚げる。
- (4) (3)を2等分に切り器に盛り付け、塩を振って出来上がり。