

冬のフライドベジタブル



材料（4人分）

ダイコン	400g
ニンジン	100g
ネギ	1本
小麦粉	適量
片栗粉	適量
塩こうじパウダー	2袋

作り方

- 1) ダイコン、ニンジンは皮をむき、長さ8cm、7~8mm角、ネギは1~1.5cmに切る。
- 2) ①をビニール袋に入れて塩こうじパウダーをからめて15分程おいて味をしみ込ませる。
- 3) 水分が出ていたらビニール袋の水気を切る。
- 4) フライパンにサラダ油を高さ2cmくらいまで入れ、中温(170℃~180℃)に熱する。
- 5) ③に小麦粉適量を加えてまぶし、全体にいきわたらせる。さらに片栗粉適量をまぶして余分な粉をはたき落とす。
- 6) 衣をつけたものからフライパンに入れて2分ほど揚げ、くっついていたらをはがしながら2~3分揚げる。
- 7) 強火にして、さらに1~2分揚げ、油を切って器に盛る。