ごぼうの

唐锡守



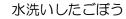
ごぼうは、香りと栄養が逃げてしまうため あまり水にさらしすぎないこと!





材料

ごぼう 120g 小麦粉(打ち粉用) 市販の唐揚げ粉 サラダ油(揚げ油) 適量





ピーラーで剥いたごぼう





作り方

- ①ごぼうを軽く水洗いし、泥を落とす。
- ②ピーラーでごぼうを剥き、ざるに上げ、さっと水にさらし、 あく抜きをする。
- ③水を切り、ごぼうを小麦粉で打ち粉をする。
- ④軽く水で溶いた市販の唐揚げ粉をまぶし、160~170 度の 油で揚げて完成。