

にんじんの かき揚げ



なるべく細かく切ることで、火の通りも早く
にんじんの旨味が感じやすくなるよ！



材料

| | |
|-----------|----|
| にんじん | 1本 |
| 天ぷら粉 | 適量 |
| サラダ油(揚げ油) | 適量 |
| 塩(振り塩用) | 適量 |

1mm 幅に千切りしたにんじん



作り方

- ①にんじんの皮をピーラーでむき、1mm 幅の千切りにする。
- ②ざるにあげ、水洗いする。
- ③軽く水気を切った後、天ぷら粉をまぶし、少量の水を入れる。
- ④160 度～170 度の油で揚げ、振り塩をして完成。