

にんじんの かき揚げ



なるべく細かく切ることにより、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。