

ゴボウのかき揚げ

材 料【4人分】

ゴボウ…2 / 3本	水…80cc
ニンジン…1 / 3本	粉チーズ…大さじ1
ベーコン(塊)…50 g	揚げ油…適量
塩…少々	野菜(つけ合わせ)…適量
黒こしょう…少々	
小麦粉…大さじ2	
天ぷら粉…50 g	

作り方

- ①ゴボウは洗って4 cmの長さに切り、細めの拍子木切りにして水に漬ける。
- ②2 cmの長さに切ったニンジンとベーコンも、同様の拍子木切りにする。
- ③①の水を切って②とともにボウルへ入れ、塩と黒こしょうをし小麦粉をまぶすように混ぜる。さらに粉チーズと水溶き天ぷら粉を加え混ぜる。
- ④木じゃくしに③を好みの大きさでのせ、170℃に熱した油で揚げる。ある程度固まれば、タネを木じゃくしから離す。

