



大根のカレー風味唐揚げ

大根を皮ごと唐揚げ
にんにくとカレー粉で
スパイシーに仕上げます



●おいしく作るポイント●



POINT 1

大根に調味料がしみ込むよう、上から少し押さえつけるようにしてなじませます



POINT 2

衣がはがれないよう、軽くゆすりながら揚げます

〈材料 (2人分)〉

- 大根 300g (約1/3本)
- 小麦粉 大さじ3
- 片栗粉 大さじ3

A

- 生姜のすりおろし 1/2片
- にんにくのすりおろし 1/2片
- しょうゆ 大さじ1
- 塩 小さじ1/4
- カレー粉 小さじ1

〈作り方〉

- 1.大根はよく洗い、皮ごと小さめの乱切りにする
- 2.Aの調味料を全て袋に入れて合わせ、1の大根を加える。全体を混ぜ合わせたら10分置く (Point1)
- 3.2の汁気を切ってバットなどに出し、キッチンペーパーで軽く汁気を拭き取ってから、小麦粉と片栗粉を合わせたものをまぶす
- 4.180℃の油で、こんがり茶色に色づくまで揚げる (Point2)