

温度調節
機能

豆腐より楽に作れてボリューム満点!!

お餅の揚げ出し風



材 料(4人分)

ダイコン(すりおろし)…150g
片栗粉…約大さじ1
ショウガ(すりおろし)…10g
揚げ油…適量
ニンジン…適量
めんつゆ(ストレート)150ml
シトウ…8本
餅…4個

①.

シトウは包丁の刃先で数か所に穴をあけます。ニンジン^③は、3~4mm厚さの輪切りにして型で抜きます。



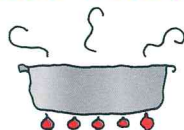
②.

餅は一口大に切り、片栗粉をまぶします。



③.

①、②を油で揚げます。
野菜 180度 餅 200度



④.

皿に③を盛りつけ、おろしたダイコンと、ショウガを添えて、温めためんつゆをかけます。

