

【メニュー名】 玉ねぎたっぷりかき揚げ

■メニュー画像



■材料(2人前)

新玉ねぎ 1個

にんじん 1/3本

(A) 天ぷら粉 大さじ4

(A) 冷水 50ml程度

揚げ油 適量

■作り方

1たまねぎは薄切りにします。にんじんは細切りにします。

2ボウルに(A)を入れて混ぜ、1を加えてさっくりと混ぜ合わせます。

3鍋底から3cmほどの揚げ油を注ぎ、180°Cに熱し、2の半量を木ベラで入れます。

形を整え、裏返して2分ほど揚げ、カラッとしたら油を切ります。

残りも同じように揚げます。