

カリカリごぼう

(10位)

【ざいりょう】 1人分^{ぶん}

ごぼう 55g

かたくり粉^こ 6g

揚げ油^{あ あぶら} 適量^{てきりょう}

☆さとう 2g

☆しょうゆ 1cc

☆白^{しろ}いりごま 1g

☆水^{みず} 1.5cc

【つくりかた】

- ① 鍋^{なべ}に☆^いを入れてさとうがとけるように混ぜながら温^{あたた}めてタレ^{たれ}をつ^{つく}ります
- ② ごぼう^{かわ}の皮をむいて、5mm^{5ミリくらい}位の斜^{なな}め切^ぎりにして、水^{みず}につけてアク^ぬを抜^ぬきます
- ③ ボウルにごぼうとかたくり粉^こを入れて混^まぜます
- ④ 天^{てん}ぷら鍋^{なべ}に揚^あげ油^{あぶら}を適^{てきりょう}量^い入れて、180℃^{180度}ぐらいに温^{あたた}めます
- ⑤ 天^{てん}ぷら鍋^{なべ}に③のごぼう^いを入れ、浮^ういてカリカリになるまで揚^あげます
- ⑥ 油^{あぶら}を切^きって、ボウルに揚^あげたごぼうと①のタレ^{たれ}をかけて混^まぜます