

コンニャクのからあげ



材料（4人分）

コンニャク	……………	1丁(250g)
ショウガ	……………	1片
ニンニク	……………	1片
塩・コショウ	……………	適量
片栗粉	……………	適量
小麦粉	……………	適量
サラダ油	……………	適量
青のり	……………	お好み
A		
しょう油	……………	大さじ1と1/2
酒	……………	大さじ1

作り方

- 1)コンニャクを熱湯でさっと湯がいてアク抜きし、スプーンで一口大に切る。
- 2)ショウガとニンニクは皮をむき、すりおろす。
- 3)①のコンニャクにAと②を加え、よく混ぜる。さらに塩・コショウを振って10~20分置き、味をなじませる。
- 4)片栗粉と小麦粉を同量ずつ入れたボウルに③をタレごと入れ、コンニャクに衣が付くようよくまぶす。
- 5)170~180℃の油でカラッと揚げたらできあがり。お好みで青のりを振っていただく。

【ポイント】

冷めたときはオーブントースターで温めるとサクサク感が復活するよ♪

他のレシピはこちら!!



<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

