

忍忍人参のかりかり揚げ



材 料

忍忍人参	… 1本
ハム	… 5枚
冷水	… 80~100cc
揚げ油	… 適量
A 小麦粉	… 1/2カップ
片栗粉	… 大さじ3

作 り 方

- 1) 忍忍人参の皮を剥き、ハムとともに細切りにする。
- 2) ①にAを絡め、冷水を少しずつ加えながら薄めの衣に仕上げる。
- 3) 170℃に熱した油でかりかりに揚げたらできあがり。



かりかりのニンジンがおつまみにもピッタリ♪



JAこうか
旬のレシピ集

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

他のレシピはこちら!!

