

ごぼうとにらのカリカリかき揚げ



材料 4人分

・ごぼう	1/2本
・にら	1束
・小麦粉（打ち粉用）	50g
・揚げ油	適量

●天ぷら衣●

・小麦粉	1/2カップ
・水	150ml

●天つゆ●

・だし汁	200ml
・濃口醤油	20ml
・薄口醤油	20ml
・みりん	40ml

《 だし汁 》

・水	1リットル
・昆布	20g
・カツオ節	30g

作り方

- 1 ごぼうは土を落とし水洗いした後、干切りにします。
- 2 にらは5cmのざく切りにします。
- 3 ごぼう・にらをボウルに合わせ打ち粉をします。
- 4 別のボウルに天ぷら衣(小麦粉・水)を作り③と合わせます。
- 5 鍋に油を入れ170℃～180℃に熱し④をしゃもじなどを使い適量取りそっと油の中に入れ、カリカリになるまで揚げます。
- 6 天つゆは調味料を合わせひと煮立ちさせます。
- 7 ⑤のかき揚げを器に盛り、⑥の天つゆをつけて頂きます。