

パセリのかき揚げ



材料 4人分

・パセリ	50g
・人参	100g
・玉ねぎ	100g
・薄力粉	大さじ5
・薄力粉（打ち粉用）	大さじ2
・水	100ml
・揚げ油	

《天つゆ》

・だし	200ml
・みりん	40ml
・濃口しょうゆ	20ml
・薄口しょうゆ	20ml

作り方

- ① パセリを軸から外し小さくちぎる。
- ② 人参は千切りにする。
- ③ 玉ねぎはスライスにする。
- ④ パセリ・人参・玉ねぎをボウルに合わせたら、大さじ2の薄力粉で打ち粉をする。
- ⑤ 薄力粉と水を入れ衣を作り、④の野菜と合わせる。
- ⑥ 鍋に油を入れ火にかけ、⑤の材料を木しゃもじ等で形を整え、鍋のふちからすべらせるように箸で流し入れて揚げ、器に盛る。
- ⑦ 天つゆの調味料を合わせ、かき揚げにつけていただく。