



ごぼうのから揚げ



材料（2～3人分）

ごぼう	1/2本
◆しょうゆ	大さじ1
◆酒	大さじ1/2
◆みりん	大さじ1/2
◆しょうが	小さじ1
片栗粉	大さじ2
油	適量

作り方

- ① ごぼうを4cmの長さに切り、縦に4等分にし、水にさらして、ペーパーで水分を拭き取る。
- ② ◆を混ぜ、①を10分程度漬ける。
- ③ ②に片栗粉をまぶし、180℃の油で5分ほど揚げたら、完成！

調理時間

20
min