

【山芋の唐揚げ】



【材料】

山芋	約500g
■めんつゆ(4倍濃縮)	100ml
■水	400ml
片栗粉	適量
油	適量
青のり、七味唐辛子	お好みで

- ① 山芋の皮を剥き、大き目の乱切りにします。
- ② 切った山芋とめんつゆ、水を加えて中火～強火で加熱します。沸騰したら弱火にして10分程度煮込みます。
- ③ 10分経ったら火を止め粗熱が取れるまで冷まします。冷めたらザルに上げてキッチンペーパーで水気を拭き取ります。
- ④ 煮た山芋に片栗粉をまぶして180度に加熱した油で揚げます。※火は通っているので表面がキツネ色になったらOKです。
- ⑤ お好みで青のりや七味唐辛子をつけてお召し上がりください。