

食材2つだけ!

ちくわ

×

長芋



調理時間

15分

青のり風味の香ばしい衣がポイント

ちくわと長芋の磯辺揚げ

材料 (2人分)

ちくわ …………… 4本

長芋 …………… 5cm

○天ぷら粉 ……… 大さじ4

○青のり …………… 大さじ1

揚げ油 …………… 適量

1 材料を切る

ちくわは斜めに半分に切る。長芋を縦に6つ割りに切り、水に5分さらす。ボウルに○と水大さじ4(分量外)を入れて菜箸で混ぜる。

2 揚げる

ちくわと水気をきった長芋を○にくぐらせ、170℃に熱した揚げ油で4分揚げる。長芋には塩少々(分量外)を添える。



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索