

食材2つだけ!

ちくわ

×

長ねぎ



調理時間

15分

2つの食材だけで作る簡単かき揚げ ちくわのかき揚げ

材料 (2人分)

ちくわ …………… 4本

長ねぎ …………… 1本

天ぷら粉 …………… 大さじ3

揚げ油 …………… 適量

塩(好みで)…………… 適宜

1 材料を切る

長ねぎは7mmの厚さのぶつ切りにする。ちくわも同じように切り、ボウルに入れて天ぷら粉大さじ1(分量外)を入れてまぶす。

2 混ぜる

ボウルに天ぷら粉と水大さじ3(分量外)を合わせてさっくり混ぜる。1に2を流し入れて混ぜる。

3 揚げる

フライパンに揚げ油を入れて180℃に熱し、2の1/4量をスプーンにのせて油の中に静かに落とす。しばらく触らずに揚げ、かたまってきたら裏返し、2分したら取り出して油を切る。好みで塩をつける。



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索