



## 【大根の唐揚げ】



岩切 孝幸 (いわきり たかゆき) さん  
生産者 / 食品加工業

## 材料 (2人分)

大根	350g	水 (ゆで汁用)	1l
だししょうゆ	大さじ 4	水 (味付け用)	700ml
かたくり粉	少々	揚げ油	適量

## 手順

- (1) 大根の皮をむき、一口大に切る。
- (2) 鍋に大根が浸るくらいの水を入れる。  
中火にかけ、柔らかくなるまで茹でたら、ザルにあげる。
- (3) 鍋に水 700ml を入れ、茹でた大根とだししょうゆを入れて強火で煮る。  
沸騰したら弱火にして 1 時間ほど煮込む。
- (4) 煮込んだ大根の水気をキッチンペーパーで切る。
- (5) かたくり粉をまぶして、180 度の油で揚げる。  
表面がきつね色になったら完成。