



【スイートコーンの甘辛揚げ】



寺原 美穂さん (てらはら・みほ) さん

材料 (2人分)

スイートコーン	1 本 (400g)	かたくり粉	大さじ 2
バター	10g	砂糖	大さじ 3
しょうゆ	大さじ 2	揚げ油	適量

手順

- (1) スイートコーンを 3 等分に切り、更に縦 4 等分に切る。
- (2) ポリ袋にスイートコーンとかたくり粉を入れる。
よく振ってまんべんなく、かたくり粉をスイートコーン全体にまぶす。
- (3) タレを作る。ボウルに、しょうゆ、砂糖、バターを入れて、軽く混ぜ合わせる。
- (4) スイートコーンを 170 度の揚げ油で揚げていく。
表面がカラッとしてきたら、(3) のタレに漬けて絡めていく。
全体にタレが絡み、バターが溶けたら完成。