



【らっきょうのかき揚げ】



堂領 勇太(どうりょう・ゆうた)さん

材料 (2コ)

らっきょう	5コ (40g)	冷水	大さじ3
にんじん	10g	マヨネーズ	大さじ1
ちくわ	1本 (20g)	塩	ひとつまみ
小ねぎ	1本 (20g)	揚げ油	適量
小麦粉	大さじ4		

手順

- (1) まずは、らっきょうの根と茎を切る。続いて水で土を洗い流し、薄皮をむく。
- (2) らっきょうは、縦4等分に切る。にんじんは千切りに、小ねぎは小口切りにしておく。
ちくわは輪切りにしておく。
- (3) ボウルに小麦粉(大さじ3)、マヨネーズ、冷水を入れて、しっかりと混ぜ合わせる。
- (4) 別のボウルにらっきょう、にんじん、小ねぎ、ちくわ、小麦粉(大さじ1)を入れて混ぜ合わせる。
そこに(3)を加えてしっかりと混ぜ合わせる。
- (5) 170度の揚げ油で、(4)を揚げていく。きつね色になったら完成。