

野木町地産地消メニュー

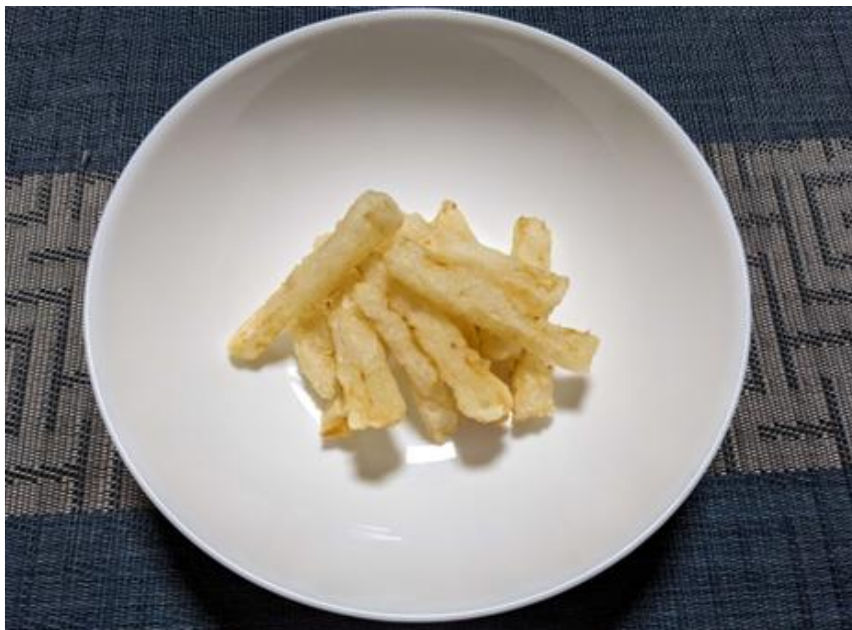


⑨2 フライド大根

調理時間 20 ~ 25 分

表面はサクッ、中はジュワッとみずみずしい、今までにないおいしさ。

食材の旬
大根 12月 ~ 2月



【材料】

大根	100g
にんにく(すりおろし)	小さじ1
小麦粉	大さじ1
片栗粉	大さじ1
塩	お好みで
油	小さじ 1/2 適量

【作り方】

- ①大根は1cmの拍子切りにし、すりおろしたにんにくをまぶす。
- ② ①に小麦粉をまぶしてから、片栗粉をまぶす。
- ③ フライパンに油を多めに入れ、弱火から中火の火加減で大根を揚げ焼きにする。器に盛り、好みで塩をふる。

~ひとくちメモ~ 冬が旬の大根は、寒さにあたると甘みが増しておいしくなります。べちゃっとしないよう、ころもをつけたらすぐに揚げるのが鉄則です。