

サクうまごぼう (Tik Tok より)

材料

ゴボウ 150g (1本)

- ★しょうゆ 小さじ2 ★砂糖 小さじ1
- ★鶏ガラスープの素 小さじ1 ★ごま油 小さじ1
- ★おろしニンニク 小さじ1

片栗粉 大匙2

揚げ油 適量

作り方

1. 水洗いして、包丁の背で皮を削ぎ落とします



2. 1cm幅に斜め輪切りにします



3. 5分程、水にさらしてあく抜きします



4. ザルに上げてしっかり水を切る



5. 調味料を入れて混ぜて、10分置く



6. 10分経ったら、片栗粉大匙2と、★調味料、牛蒡の汁気を切ってナイロン袋に入れる



7. 袋の口を閉じて降ろし振ります



8. フライパンに気持ち多めの油をひいて中火で熱します



9. 間隔をあけて、ゴボウを並べます



10. 両面が色づくまで、4～5分加熱します



11. 加熱したら取り出して油を切ります



12. お皿に盛って完成です

