

ごぼうの唐揚げ

材料【2人分】

ごぼう	150g
片栗粉	適量
しょうゆ A	小さじ2
砂糖 A	小さじ1
おろしにんにく A	1/4片分
塩 A	少々
油	適量



作り方

- 1 ごぼうは皮をむき、斜め薄切りにする。10分程水につけてから水気を拭く。
- 2 ポリ袋に合わせた A を入れ、(1)を加えて15分ほどつける。
- 3 (2)に片栗粉をまぶしつけ、多めの油で揚げ焼きにする。