

カリカリ、えのき醤油唐揚げ

【材料】 ※2人前

- エノキ茸…200g
- 片栗粉…適量
- 揚げ油…適量
- (A) 酒…大さじ2
- (A) みりん…大さじ2
- (A) 醤油…大さじ1
- (A) にんにくチューブ…小さじ1
- (A) 生姜チューブ…小さじ1



【作り方】

①エノキ茸は石づきを切り落とし、適当な大きさに裂いておく。(A)は混ぜ合わせておく。



② (A) にエノキ茸をくぐらせ、汁気をきったら片栗粉をまぶし、余分な粉は軽く落とす。



③深さ1cmの揚げ油を中火で熱し、②を揚げる。衣が固まり、焼き色がついたら裏返し、裏面も同様に揚げる。油切り網でしっかり油をきったら出来上がり。



【ポイント】

衣がカリッと固まってから裏返すのがポイント！柔らかいうちに裏返したり、お箸で何度か触ったりすると衣が剥がれてビチャッとした仕上がりになるので注意。