

# フライド大根

## 材料 (4人分)

大根 1/3 本  
☆ にんにく 1 片分  
☆ 醤油 大 1  
小麦粉 適量  
片栗粉 適量



## 作り方

-  1 大根をカットする。
-  2 袋へ入れた大根に ☆ の材料を 30 分～1 時間漬け込みます。
-  3 1 時間後には、これぐらいになっています。
-  4 小麦粉を混ぜ込みます。写真の様に粘りが出るぐらいまで小麦粉を入れて下さい。

5



片栗粉をまぶして、余分な粉は叩きます。

6



お好きな油で揚げてください。我が家はサラダ油に少しごま油をいれます。180度できつね色にこんがりなるまで揚げる。

7



ほくほくサクサクしています。おつまみや晩御飯に(๑~๓๑)  
味が薄ければお好みで塩をかけてください。