

大根スティックの唐揚げ



【材料】 (2～3人分)

大根	1/4本
片栗粉	大さじ3
揚げ油	適量

《合わせ調味料》

醤油	大さじ2
砂糖	小さじ1
にんにくチューブ	2cm



油の温度の目安

【180℃】

- ・衣が中ほどまで沈み、すぐに浮いてくる
- ・菜箸全体から泡がシュワシュワと出る

【200℃】

- ・衣がすぐに浮き上がり、パッと散る
- ・菜箸全体から泡が勢いよく出る

【下準備】

- ① 大根は皮つきのまま太さ7～8mmの拍子木切りにする。
- ② 耐熱皿に①の大根を並べ、軽くラップをして電子レンジで加熱する。(目安：600w 1分30秒)
- ③ ビニール袋に《合わせ調味料》と②の大根を入れて調味料が大根に行き渡るようにして口を縛り、10分ほど置く。

【作り方】

1. ③のビニール袋から《合わせ調味料》を捨て切る。片栗粉を加えて、大根に片栗粉がまんべんなく付くように振る。
※片栗粉が少ないようであれば適量を足す
2. フライパンに大根が浸る程度の油を入れ、180℃に熱して、1.の大根を衣がきつね色になるまで揚げて取り出す。(揚げ時間目安：1分)
3. 2.の大根を200℃にした油で2度揚げする。
4. 器に盛ってできあがり。