



Recipe6

ぜひ
お試し
ください♪

新玉ねぎのかき揚げ



材料(4人分)

- ・新玉ねぎ…………… 1個
- ・天ぷら粉…………… 30g
- ・サラダ油…………… 適量
- ・冷水…………… 50cc
- ・塩…………… 少々
- ・青のり…………… 適量
- ・あおさ…………… 適量

作り方

- ①玉ねぎを繊維に沿って薄切りにする
- ②天ぷら粉を振り入れ、混ぜ合わせる
- ③よく混ぜ合わせたら、冷水を入れサックリ混ぜる
- ④③に青のり、あおさを加え混ぜる
- ⑤フライパンに油を2~3cm入れ熱したら、ヘラ等でまとめた玉ねぎを入れる
- ⑥表面が固まってきたらひっくり返して揚げる
- ⑦熱いうちに塩をかけて出来上がり

ポイント

- ・新玉ねぎの葉がある場合は一緒に混ぜてください。
- ・青のり、あおさはたくさんいれると美味しいです。
- ・③のところで、必要であれば粉と水を足してください。