

ねぶとのカレー揚げ

<材料4人分>

ねぶと(下処理済み) 150g
でんぷん 大きじ2
カレー粉 小さじ1/2
揚げ油 適量

<作り方>

- ①下処理済みのねぶとを洗い、よく水気をきる。
- ②でんぷんとカレー粉を合わせておく。
- ③①のねぶとの水気をよくとり、②の粉をまぶし185度の油で揚げる。



<ポイント>

- ・お好みでカレー粉の量は調整してください。
- ・ねぶとは、頭にある骨が大きくかたいので、頭部をとって料理をすると食べやすいです。