

2018年6月9日一人暮らし応援料理教室レシピ

ひとり暮らし応援!!料理教室で作った料理のレシピを公開します。是非挑戦してみてください。

【メニュー】

とうもろこしとちくわのかき揚げ

<材料> 1人分

コーン 50g ・焼きちくわ 25g ・塩 少々

・天ぷら粉 9g ・水・油 適宜

<作り方>

①とうもろこしは、1/3か1/4に切ってから、立てて側面の粒を包丁でザクザク切る。

②ちくわは、縦4等分して、5mm厚さに切る。

③天ぷら粉と水で衣を作る。とろっとする程度に

④衣に①と②を入れ、塩をぱらっと加えて混ぜ、熱した油に、大きいスプーンでまとめながら投入し、からっと揚げる。

少しの量なら、フライパンでもOK。5mm厚さに油を入れて、作ります。仕上げに青のりを散らすと、香りもいいです!

