



とうもろこしのかき揚げ



2人分

A	とうもろこし 薄力粉 薄力粉 片栗粉 水 のり 揚げ油	1本 大さじ1 大さじ1と1/2 大さじ1と1/2 大さじ2 適量 適量
---	---	--

作り方

- ① とうもろこしは3つに切り、包丁でかつらむきのように芯から実を外す。
 - ② とうもろこしに薄力粉大さじ1をまぶす。Aの材料を混ぜ合わせたものを加え、からめる。
 - ③ 180度の油できつね色になるまで両面揚げる。すぐさわってしまうと、バラバラになるので注意。油に入れたらしばらく触らずに揚げるといいです。
- ☆のりに載せてあげると、バラバラにならず揚げやすいです。