

大塚にんじんのかき揚げ



材料（5人分）

人参	200g	葉ねぎ	100g
大根	100g	かちり	50g
塩	少々	小麦粉	1カップ強
卵黄	1個分	揚げ油	適量

作り方

にんじん、大根はせん切り、葉ねぎは斜め切りにする。

卵黄と冷水（約150cc）を合わせ、塩少々を加えて小麦粉をさっくり混ぜ合わせ、ころもをつくる。

ころもの中に人参、葉ねぎ、大根、かちりを入れてなじむようにかき混ぜ、しゃもじの上に1個分をとって形を整え、中温に熱した揚げ油に入れてからりと揚げる。

よく油を切って盛りつける。