

## 大根のから揚げ

2015.6 乳幼児を持つ母のグループ

### 【材料】

大根	4～5cm
生姜	ひとかけ
しょうゆ	適量
片栗粉	適量
ごま油	大さじ1

### 【作り方】

- ①大根を一口大に切り、蒸す(今回は塩麴と出汁で煮ました)。
- ②ボールに入れ、しょう油をじゃっとまわしかけ、すりおろした生姜を混ぜ合わせ 10 分ぐらい置く。
- ③片栗粉をまぶし、ごま油を熱したフライパンで③を焼きつける。カラッとしたら出来上がり。