

ジャンボオクラの柿の種揚げ

<< ビールのおつまみにぴったりのカリネバ！ >>



----- 材料（作りやすい分量） -----

ジャンボオクラ	6本
柿の種	1カップ
小麦粉	大さじ4
卵	1個
牛乳	大さじ2
煉り辛子	5～6cm
塩	ひとつまみ
揚げ油	適量
くし形レモン	2～3個

----- 作り方 -----

- ① ボウルに卵を溶きほぐし、牛乳、塩、煉り辛子、小麦粉を混ぜ合わせ、衣を作る。
- ② ジャンボオクラはガクの周りをむく。1の衣を通し、砕いた柿の種を付ける。
- ③ フライパンに深さ 2cm の揚げ油を入れ、170℃の油で1分ほど揚げる。
- ④ 器に盛り付け、くし形レモンを添える。

※POINT

煉り辛子はお好みで調整して下さい

