

早どりあまいバンタムプラス (トウモロコシ) のフリット

<< 揚げトウモロコシはビールのおつまみに抜群の相性！ >>



----- 材料 (2人分) -----

早どりあまいバンタムプラス	1本
コーンスターチ	大さじ1
塩	適量
ガラムマサラ	適量
ガーリックパウダー	適量
揚げ油	適量

----- 作り方 -----

- ① トウモロコシは皮をむき、長さを4等分に切る。さらに、それぞれを芯ごと縦4等分に切る。
- ② ①とコーンスターチをビニール袋に入れ、袋を振って満遍なくコーンスターチまぶす。
- ③ 揚げ油を、フライパンの3cm高さまで入れ、180℃で1～2分間揚げる。
- ④ 塩、ガラムマサラ、ガーリックパウダーをまぶす。

※POINT

コーンスターチの代わりに片栗粉でも可です。

