

おつまみにおすすめ！

大和芋の磯部揚げ

【材料(4人分)】

大和芋……………200g(約1本)

ほんだし(顆粒)…3g(小さじ1)

のり……………適量

(大きさは約6cm×9cm)

【作り方】

- ①大和芋の皮をむき、おろし器ですりおろす。
- ②ボウルに大和芋とほんだし(顆粒)を入れて混ぜる。
- ③②をスプーンですくってのりで巻き、約170℃の油で揚げる。
- ④ほんのりきつね色になったらできあがり。

ポイント

大和芋をすりおろすときは、キッチンペーパーなどでくるむとすべりにくくなります。

