

ごぼうの衣揚げ

Marutaka recipe

【材料】

- ・丸高 上生身 400g
- ・ごぼうの干切り(市販など)

【下準備】

- ①ごぼうを干切りにする(あくを抜く)
- ②手のひらに適量のごぼうをのせる。
- ③その手のひらに直径3cm程度のボール状になるように上生身を絞り出す。
- ④ごぼうが衣の役割になるので上手に丸めてボール状にする。

【作り方】

160℃～180℃の油でじっくりキツネ色になるまで揚げて完成！！

