



# 新玉ねぎのかき揚げ

□ 材料	約4人前
新玉ねぎ	2個
人参	半分
焼きちくわ	1本
天ぷら粉	200g
水	100cc
揚げ油	適量



## □ 作り方

- 【1】 玉ねぎ・人参・ちくわは千切りにする。
- 【2】 天ぷら粉・水で衣を作り、【1】と混ぜ合わせる。
- 【3】 天ぷら鍋に油を入れ170度位に熱し、【2】を少しずつ落として揚げる。
- 【4】 玉ねぎがカラッと揚がれば出来上がりです。

新玉ねぎに人参・ちくわを入れてかき揚げを作りました。

サクサクして甘くてとても美味しかったです。

中の具はいろいろ組み合わせて甘い玉ねぎを沢山食べたいですね。