



磯部さつまいも



(材料) 4人分

• さつまいも	200g	衣	• 薄力粉	大さじ3
• 薄力粉 (まぶす用)	大さじ1		• 片栗粉	大さじ1
• 揚げ油	適量		• 青のり	小さじ1
			• 冷水	60ml

(作り方)

- ①さつまいもはよく洗い皮付きのまま1cm幅の輪切りにし、水が入ったボウルに入れ10分程さらしておく。
- ②さつまいもをキッチンペーパーで水気をふき取り、薄力粉をまんべんなくまぶす。
- ③ボウルに衣の材料を全て入れ粉気が残る程度に混ぜ、さつまいも全体に絡ませる。
- ④鍋に揚げ油を入れ170℃に熱する。さつまいもを入れ竹串がすっと刺さる位まで

揚げれば出来上がり♪

さくらぎこぱん