

揚げごぼうのわさび醤油あえ



4人分の材料と分量

ごぼう 1本
しょうゆ 大さじ1強
ハウス料亭生わさび 3cmくらい
酢 小さじ2
黒すりごま 適量
小麦粉 適量
揚げ油 適量

- 1) ごぼうはたわしなどでこすって泥を落とす。皮は残っていてもOK(残っていたほうが香ばしいです)
- 2) 5cm長さに切ったものを縦に4等分し、水にさらしてあく抜きする。
- 3) 小麦粉をまぶして油でからっと揚げる。
- 4) ボウルに、しょうゆ、酢、わさび、ゴマをあわせ、揚げたごぼうをからめる。