

## 揚げだし大根



2人分

大根 6cmくらい  
めんつゆ 大さじ2  
水 200cc  
塩 ふたつまみ  
砂糖 ひとつまみ  
桜海老 適量  
小麦粉 適量  
あれば炭酸水(無糖の) 適量  
揚げ油 適量

- 1) 大根は輪切りにして皮をむき、お皿に乗せてラップをかけレンジで串がすっと通る程度に加熱しておく。
- 2) お鍋に、 を全部入れてさっと煮立てる。
- 3) ボウルに小麦粉、桜海老、炭酸水(普通の水でもOK)、塩ひとつまみを入れて混ぜて衣を作り、水気を拭いた大根をからめて油で揚げる。
- 4) 大根におつゆをかけて、あれば青みを添える。