

里芋の唐揚げ

(2025年10月28日放送)

■材料: (4人分)

里芋5〜6個 (約350g)、にんにく1/2片、しょうゆ大さじ1、
酒大さじ1/2、片栗粉適量、揚げ油適量

■作り方

1. 里芋は洗って、水から皮ごとゆで、沸騰したら2分加熱し水にとる。
2. 皮を剥いて、1/2〜1/4にカットし、すりおろしたにんにく、醤油、酒をまぶし、10分ほどおいておく。
3. 片栗粉をまぶして170度でからっと揚げたら出来上がり。

