

大根の揚げ出し

レシピ提供／柏屋別荘 柳 隆広



材料

山口大根(太め)	2～3本
うえだみどり大根	1本

作り方

- 1.大根を3cmの厚さで輪切りにする。
- 2.大根を一度茹でる。
- 3.茹でた大根を出汁でやわらかくなるまで焚く。
- 4.炊いた出汁に薄口醤油と塩を入れ、揚げ出しのつゆを作っておく。
- 5.大根の水気を取り、片栗粉をつけて揚げる。
- 6.4の出汁をかけ、うえだみどり大根のおろしと糸がつおを盛りつける。