

ヤンニョム揚げごぼう

《材料（4人分）》

ごぼう 1本（150g）
片栗粉 大さじ1
米粉 大さじ1
揚げ油 適量
タレの材料
にんにく 1/2 かけ
しょうが にんにくと同量
トマトケチャップ 大さじ1
豆板醤 小さじ1/2
水あめ 大さじ1
 （又は砂糖大さじ2）
穀物酢 小さじ1
水 大さじ1/2

ワンポイント

衣は、片栗粉だけで可能ですが、米粉を加えることにより、くっつきにくく、さくっと仕上がります。また、材料の水あめが無い場合は、砂糖で代用することも出来ます。

類似したメニューに、甘辛揚げごぼうがあります。

こちらは、このレシピのタレが変わったもので、砂糖としょうゆの甘辛だれが衣と絡まり、ご飯がすすむ人気メニューです。



《作り方》

- ① ごぼうは土を洗い落してから、包丁の背などで皮を軽くこそげとり、厚さ3mmの斜め切りにする。
- ② ①に、片栗粉と米粉を合わせたものをまぶす。
- ③ 180℃に熱した油で、②を軽くほぐしながら揚げる。
- ④ にんにく、しょうがはみじん切りにする。その他のタレの材料と一緒に、鍋で加熱する。
- ⑤ ③と④を合わせたら出来上がり。
- ⑥ 器に盛り付ける。