

～やまぐち食べきりアイデア～

大根の皮のカレーパン粉揚げ 福神漬のドレッシング添え



(2人前)

○食材等

- ・大根の皮
- ・天ぷら粉
- ・カレー粉
- ・福神漬
- ・塩
- ・油
- ・水

(経費目安 10円)

<作り方>

- 1 大根の皮を塩もみ後、しぼる
- 2 天ぷら粉にカレー粉を混ぜて水で溶く
- 3 2に1を入れ、パン粉をまぶして170～180℃の油で揚げる
- 4 福神漬とその汁とマヨネーズをミキサーでペーストにして添える



【アイデア発案者】

やまぐち食べきり協力店：秋吉台サファリランド

(美祿市美東町赤1212/TEL 08396-2-1000)

幅広い年齢に対応できます。
調理時間約10分で簡単、手間いらず。

