

おつまみ海老芋

材料) 2人分

海老芋1個 約200g

だし約200cc

砂糖大さじ2

日本酒大さじ1

薄口醤油小さじ1

揚げ油適量



作り方)

1. 海老芋はよく洗い、天地を切り落として縦半分に切り、さらに縦に3-4等分のくし切りにする。
2. 鍋に1を入れ、ひたひたのだし、砂糖、日本酒を入れて火にかけ、沸騰したらアクをひき、火を弱めて7分ほど煮る。途中、焦げないように鍋を揺すったりしながら火を通す。
3. 煮汁が少なくなってきたら薄口醤油を加え、煮汁がこってりして水分が飛んだら火を止め、冷ます。
4. 揚げ油を熱し、180度の揚げ油でからりとするまで揚げ、こんがりしたらバットに移し、油を切り、お皿に盛る。