

コロッツとホクツと、里芋の唐揚げ



材料（2～3人分）

- ・ 里芋 600g
- ・ しょう油 20 cc
- ・ 酒 20 cc
- ・ ごま油 20 cc
- ・ 片栗粉 大さじ1
- ・ サラダ油 適量

作り方

- 1) 里芋はひと口大に切り、串が通るくらいまで茹でるか、レンジにかける。
- 2) ポリ袋に里芋、しょう油、酒、ごま油を入れ軽くもみ、20～30分程置き、味を馴染ませる。
- 3) 別のポリ袋の中に片栗粉を用意し、(2)の里芋を入れ、全体にまぶす。
- 4) (3)をサラダ油で揚げる。