

セリのかき揚げ 2 種盛り



材料（1人前）

1種

セリ	15 g
玉ねぎ	15 g
ゆず	3 g
天ぷら粉	適量

2種

セリ	10 g
玉ねぎ	10 g
カリフラワーの茎	5 g
かまぼこ	10 g
天ぷら粉	適量

作り方

玉ねぎは繊維に沿って薄切りする。

カリフラワーの茎、セリは2 cm位の大きさに切る。

かまぼこは短冊に切る。

ゆずは白い薄皮を残さないよう細切りにする。

の材料に小麦粉を少量絡めて衣をつきやすくする。

天ぷら粉を冷たい水でかき混ぜないようにさっくりとあわせて と混ぜる。

170 に熱したサラダ油でかき揚げにする。