

# 里芋の磯辺揚げ



<材料> 子ども4人分

(作り方)

里芋 中4個

塩 少々

A [ 青のり 少々  
片栗粉 小さじ1

揚げ油 適量

① 里芋の皮をむき、食べやすい大きさに切る。

② 鍋に①と水、塩を入れて茹でる。里芋が半分くらいやわらかくなったところで火を止め、ザルにあげる。

③ ボウルにAを入れて混ぜ、②にまぶす。

④ 180℃の油で、きつね色になるまで揚げる。