大根の梅肉はさみフライ



調理時間	約12分
カロリー	595kcal(1人分)

材料	(4人分)
大根	700g
塩	小さじ1
片栗粉	大さじ1/2
梅肉	4個分
揚げ油	適宜
レモン果汁	大さじ1
醤油	大さじ1
(A)	
片栗粉	適宜
溶き卵	適宜
生パン粉	適宜

作り方

1. 大根は6mmの厚さに輪切り(24枚)にして塩をふり、30分ほどおいて水気を拭き取る。
2. (1)に片栗粉を薄くまぶし、2枚で梅肉を挟み、片栗粉、溶き卵、パン粉の順に衣をつける。
3. 鍋をコンロにのせ、揚げ油を入れ、揚げもの温度調節スイッチを押して170度に設定する。(2)を5分ほど揚げる。
4. 器に盛り、レモン果汁と醤油を合わせて添える。

揚げることで大根の甘みがひき立ちます。