

かぼちやの揚げ煮 (4人分)

材料

かぼちや 200g

片栗粉 20g

油 (揚げ油) 20g

A (さとう 4g

しょうゆ 4g

水 12g

かつお節 2g

作り方

1. かぼちやは 2cm角に切る。
2. かぼちやに片栗粉をまぶして 170℃の油でからりと揚げる。
3. 鍋にAの調味料を沸かし 揚げたかぼちやに回し絡める。
4. 仕上げにかつお節をふる。

