～＊～ナッツごぼう～＊～

＜材料　４人分＞

ごぼう・・・・・・120g

小麦粉・・・・・・大さじ1

揚げ油・・・・・・適量

くるみ・・・・・・大さじ1

アーモンド・・・・大さじ1

＝たれ＝

砂糖・・・・・・大さじ1

うすくち醤油・・大さじ1

みりん・・・・・大さじ1

水・・・・・・・大さじ1

＜作り方＞

①ごぼうはささがきに切る。

②①に小麦粉を薄くつけて、油で揚げる。

③くるみやアーモンドを食べやすい大きさに砕き、フライパンで軽く煎る。

④フライパンにたれの調味料と水を入れ、沸かし、②と③を絡める。

※ごぼうを揚げた後は、よく油を切ってください。

ささがきも太目に切ると歯ごたえがあり、美味しいです。