

ピリ辛ごぼうの唐揚げ



《材料》

ごぼう 1袋
市販のキムチの素 大さじ3
片栗粉・揚げ油 各適量

《下準備》

- ① ごぼうは6～7cmの輪切りにしてから、太めの千切りにしてあく抜きをして水気を切っておく。
- ② ①に市販のキムチの素を混ぜ合わせ（時々かきまぜる）4～5時間漬けこむ。

《作り方》

1. ②に片栗粉をつけて油で揚げる。
2. 器に盛り付けていただく。

オススメポイント

太めに切ったごぼうの存在感が大きく、食べ応えのある唐揚げです。朝キムチの素に漬けこんでおけば夕食の準備は簡単。辛さが強い場合はお酢を少々かけて頂くとサッパリとした味になります。お父さんの酒のおつまみにぴったりの一品です。