

パセリとさつまいものかき揚げ



東かがわ市は中四国有数のパセリの産地で、「大内パセリ」として有名です。そのパセリを使ってさつまいもと一緒にかき揚げにしています。



材 料 2人分

| | | | | | |
|--------|-------|--------|---|--------|------|
| ・パセリ | 1/4 束 | ざく切り | 〔 | ・てんぷら粉 | 50g |
| ・さつまいも | 1/8 個 | 太めの千切り | | ・水 | 50ml |
| ・たまねぎ | 1/8 個 | 薄切り | | ・揚げ油 | 適量 |
| ・にんじん | 1/8 本 | 千切り | | | |

作り方

1 てんぷら粉と水を混ぜて衣を作る。

2 材料に衣を入れてふんわりと混ぜる。

3 180℃に熱した油で一口大くらいずつ入れて揚げる。



☆学校給食では、さらに、てんぷら粉にも東かがわ市産の乾燥パセリを混ぜています。