

# 野菜の皮を使ったかき揚げ



## 材料

大根の皮  
ニンジンの皮  
片栗粉  
マヨネーズ  
水  
薄力粉  
揚げ油



カリカリに揚げるとおいしいよ！

## コーンズ

## 作り方

- 1 野菜の皮を洗い斜めに切る。
- 2 ビニール袋に片栗粉と1で作ったものをいれませる。
- 3 ボウルにマヨネーズ、水、薄力粉入れ2で作ったものを入れ合わせる。
- 4 170度に熱した油に入れ、固まってきたら2分間キツネ色になるまで揚げる。
- 5 盛り付けて出来上がり！