

# 野菜の皮を使ったかき揚げ

材料

大根の皮

ニンジンの皮

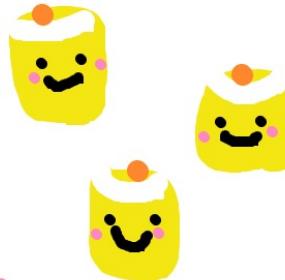
片栗粉

マヨネーズ

水

薄力粉

揚げ油



コーンズ

カリカリに揚げる  
とおいしいよ！



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！