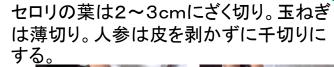
## セロリの葉のかき揚げ

セロリは買ってきたら すぐ葉と茎を分けて、 別々に保存しましょう!







かき揚げの玉ねぎは、 縦と横に切って使うと 違う歯ごたえが楽しめ て、おすすめです。



- 2. 切った野菜に小麦 粉(分量外)を一掴 み程度まぶす。
- 3. ボウルにAをすべて 入れ、ざっくり混ぜる。



重曹は入れすぎると舌 触りがザラザラするの で要注意!

 4. 2に3の衣を混ぜて 形を整えながら、 160~180度の 油で揚げる。衣が 固まったらひっくり 返す。

菜箸で真ん中をついて 穴をあけると、火が均等 に通りやすくなります。





## 【材料と分量】

セロリの葉 1本分 人参 1/5本 玉ねぎ 1/2個

小麦粉 2カップ 水 400CC 卵 2個 A 重曹 少々 塩 少々

今回残った野菜くずは たったこれだけ!

