

# 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！



1. セロリの葉は2~3cmにざく切り。玉ねぎは薄切り。人参は皮を剥かずに千切りにする。



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。



## 【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  
重曹 少々  
塩 少々

} A

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。



今回残った野菜くずは  
たったこれだけ！

