



6/16(火) アスパラのカレーちくわ

(材料)

アスパラガス：3本

ちくわ：6本

A { 天ぷら粉：50g
水：75ml
カレー粉：小さじ1~2
青のり：少々

サラダ油：適量

塩、レモン

① アスパラガスは袴が固ければ取り、ちくわと同じ長さに切る。

② ちくわに①を差し込み、斜めに切る。

③ ボウルにAを混ぜ合わせて衣にする。

④ 油を170℃程度に温め、②を③にくぐらせて揚げる。

・塩とレモンを添えて

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いてあります。
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。