

QUEEN'S RECIPE from



Instagram



まるでお花!?
華やかおつまみ♪

まるごとオニオンフライ (オニオンブロッサム)

材料(1~2人分)

たまねぎ	1個	マヨネーズ	適量
卵液	1個分	ケチャップ	適量
からあげ粉	70g	マヨネーズ	適量
コーンスターチ	30g	わさび	お好みで
揚げ油	適量		

作り方(調理時間:約40分)

- 1 たまねぎは皮をむき、ラップに包んで電子レンジ(600W)で約3~4分加熱して粗熱をとる。
- 2 たまねぎの半分くらいの深さまで包丁の刃を入れて、放射状に16等分くらいに切り込みを入れる。
- 3 間まで行き渡るように、卵液をよく絡ませる。
- 4 Aを合わせておき、③に絡ませる。間によく入れ込む事がポイント。③、④を2回繰り返す。
- 5 全体が浸るくらいの油を180度に温めて、油をかけながら揚げる。
- 6 Bを合わせておき、マヨネーズ、ケチャップと共に添えてお好みでつけて頂く。