

QUEEN'S RECIPE from Instagram



たこと大和芋の落とし揚げ

材料（2人分）

大和芋	200g
たこ	120g
青ねぎ	5～6本
生姜(すりおろし)	小さじ1
塩	小さじ1/2
油	適量
塩	お好みで
すだち	お好みで

作り方（調理時間：約20分）

- 1 大和芋はよく洗い、ひげ根を取り、すりおろす。
- 2 たこは水気をふき取り、約1cm角の大きさに切る。
青ねぎは小口切りにする。
- 3 ボウルに①と②、生姜、塩を入れて混ぜ合わせる。
- 4 約170℃に熱した油に、③をスプーンですくって落とし、
約3～4分揚げる。
- 5 ④を器に盛り、お好みで塩、すだちを添える。