

QUEEN'S RECIPE from Instagram



旬食材を使ったおつまみレシピ！

とうもろこしの甘み×クミンのスパイシーな香り！

〈レシピ使用商品〉
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
片栗粉



クミン香る、とうもろこしの唐揚げ

材料（2人分）

とうもろこし	1本	片栗粉	大さじ2
塩	小さじ1/2	油	適量
クミンパウダー	小さじ2	パセリ	適量

作り方（調理時間：約15分）

- 1 とうもろこしは薄皮を2～3枚残し、表面を水でぬらしてラップに包み、電子レンジ(600W)で約5～6分加熱する。
- 2 ①の粗熱が取れたら、薄皮をむいて3等分の長さに切り、さらに縦4等分に切る。
- 3 バットにとうもろこしを並べ、塩、クミン、片栗粉を振りかけ、まんべんなくまぶす。
- 4 フライパンに油を1cmほど入れ、表面が色づくまで揚げ焼きする。
- 5 器に盛り、みじん切りにしたパセリを散らす。