

【ウンチェー(エンサイ)のタイ風かき揚げ】

材料 4人分

ウンチェー	60g	} A
小麦粉	75g	
卵(M)	1個	
白だし	大さじ1	
カレーパウダー	小さじ1	
水	大さじ2	

ソース

チリソース(市販)	大さじ2
シークワサー果汁	小さじ2
白だし	小さじ2
水	大さじ2



作り方

1. ウンチェーは太くてかたい茎は取り除き、ざく切りにする。
2. ボウルに A の材料を混ぜ合わせたあと、1のウンチェーを加える。
3. 180 度に熱したサラダ油でカラッと揚げる。
4. ソースの材料を混ぜ合わせ、つけていただく。