



point

天ぷら粉は一度に全部混ぜないで、様子を見ながら調整しよう

## 奥河内ごちそうレシピ ～今日はこれできまり！～

### 難波葱のかき揚げ

難波葱は、香りと甘みが他のネギより強いなにわの伝統野菜です。揚げることでさらに香りと甘みを引き立ちます。塩や天出汁でどうぞ。

※なにわの伝統野菜とは、概ね 100 年前から府内で栽培されてきたなど、府が基準を満たしたと認証した野菜です▷「奥河内ごちそうレシピ」の連載は今月号で終了します。

材料 (2人分) .....

難波葱…60g、人参…10g、玉ねぎ…80g、天ぷら粉…50g、水…75ml

### 作り方 .....



1 難波葱は笹切りに、玉ねぎと人参は千切りにする



2 切った食材を混ぜ合わせる



3 天ぷら粉と水を混ぜ合わせ、2全体に絡める



4 おたまに3を適量取り、形を整える



5 170 度に熱した油で2分ほど（表面が乾いた感じになるまで）揚げればできあがり

クックパッド 河内長野市の公式ページ▶  
固奥河内くろまるの郷 (☎ 56-9606)



ビュッフェレストラン奥河内に3月1日からこのメニューが登場します。

