

♪ エコアのガスでうまがもん♪

コンロ料理

お家居酒屋 オニオンリング



材料：2人分

- 玉ねぎ (中) ……1個分
- A. 小麦粉 ……大さじ3
- A. 片栗粉 ……大さじ3
- A. ベーキングパウダー …… 小さじ1
- B. 冷水 ……大さじ4
- 揚げ油 ……適量
- 塩 ……適宜



① 玉ねぎは1cm幅程度に輪切りにする。



② 薄皮をむいておく。そのまましばらく放置する。

ポイント

カットした玉ねぎを空気にさらすことで辛みが飛びやすくなります。



③ ボウルにAを合わせて、揚げ衣をつくる。玉ねぎを揚げ衣にくぐらせる。



④ 油を170℃に設定する。

ポイント

この時ガス台の便利な「温度設定機能」を使うと、設定した温度をキープできます。



⑤ 玉ネギの内側を下にして揚げ始める。

ポイント

玉ねぎの内側を下にして揚げることで裏返した時の油ハネが少なくなります。



⑥ 衣が硬くなったら裏返して同じくカリッとなるまで揚げて、バットに取り出す。