

エンドウ「スナック」の 素揚げ

エンドウのレシピ



香ばしくてビールにぴったり!

材料（作りやすい量）

エンドウ「スナック」……10個
サラダ油……………適量
塩……………適量

作り方

- ① エンドウを洗ってから水気を切り、すじを取る。
- ② (2)をサラダ油で軽く焦げ目が付くまで揚げる。
- ③ 火が通ったら、キッチンペーパーなどで油を切り、塩を振りかける。

ポイント

お好みでサラダ油からオリーブオイルに変えたり、こしょうなどを振りかけてもおいしいです。