

柚子酢蓮根とズッキーニのフライ



▼材料（2人分）

- 蓮根 …1/2 節
- ズッキーニ …1/2 本
- 柚子皮 …1/2 個分
- A：
 - ・ 柚子の絞り汁 …大 3
 - ・ 砂糖、水 …各大 2
 - ・ 塩 …小 1/4
- フライ衣（小麦粉、卵、パン粉） …各適量
- 揚げ油 …適量
- 塩、こしょう …各適量

▼作り方

- ① 蓮根は皮を剥いて 5mm 厚さに切り、5 分茹でる。
- ② A に柚子皮を卸して加え、①を半日漬ける。
- ③ ズッキーニは 5mm 厚さに切り、①は水気をふいて、フライ衣を付ける。
- ④ 揚げ油でからりと揚げ、塩、こしょうをふり、ズッキーニと酢蓮根を一緒に頂く。