

蓮根のカレーソテー



▼材料（2人分）

- 蓮根 …1/2 節
- A：
 - ・カレー粉 …大1
 - ・片栗粉 …大2
 - ・塩、こしょう …各少々
- 濃口醤油 …大1
- バター …大2
- チリペッパー …少々

▼作り方

- ① 蓮根は皮を剥き、1cm厚さの輪切りにして酢水に浸す。
- ② 水気を切って濃口醤油を混ぜる。
- ③ Aをまぶして、フライパンにバターを溶かして両面焼く。
- ④ チリペッパーをふる。