



「落いも焼酎 精華の夢」と相性バツグン!



LAKU-IMO

精華町の特産品を使った料理レシピ ~其の③~

【落いもカレー揚げ】

ピリッとスパイシーでカリカリホクホクの食感が楽しめるおつまみ。



精華町広報キャラクター
京町セイカ

「©精華町2018 京町セイカ# (00029)」

1人前参考値

熱量	194	kcal
塩分	1.0	g
脂質	8.3	g

1人前当りの原価 98 円

材料5人前

落いも	400	g
カレー粉	小さじ	2
唐揚げ粉	大さじ	5
揚げ油	適量	

～レシピ：野菜ソムリエプロ&きき酒師 川添智未Produce～

作り方

- ① 落いもは皮をむき、1.5cm程度の短冊切りにする。
- ② ポリ袋にカレー粉と唐揚げ粉を入れて混ぜる。
- ③ ①を入れて空気で膨らまし、ふって唐揚げ粉を落いもになじませる。
- ④ フライパンに揚げ油を入れ、160度に熱して②を入れる。
- ⑤ 全体に揚がってきたら180度に温度を上げ、カリッとさせてキッチンペーパーにとる。

お料理のワンポイント

- お客様に出すときは、適量を天紙を敷いた皿に盛り、パセリなどの緑をあしらう。
- 唐揚げ粉をまぶすまでを下準備しておき、オーダーが通ってから揚げると良い。
- 上の状態で冷凍しておくとも長期保存できる。凍ったまま揚げても良い。

このレシピに使用している精華町の特産品



落いもは京都府立大学と精華町の連携協定で一押しの特産品。すりおろすとお餅と変わらないほどの強烈な粘りで滋養強壮抜群です。

旬は10月下旬～12月中旬
問合せ先：精華町落いもグループ 田中
TEL：090-9542-0265