

とうもろこしのエスニック揚げ



材料（4人分）

とうもろこし……………1本
パクチー……………1束
片栗粉……………大さじ3
バター……………10g
ナンプラー……………小さじ1
サラダ油……………適量

①

とうもろこしは皮やひげを取る。横3等分にし、さらに縦4等分に切る。



POINT !

芯が固い場合は、くるくる回しながら横に切れ目を入れると、手でパキッと折ることができます。とうもろこしの大きさによっては、横2等分でも構いません。水分が多いとうもろこしは、事前にキッチンペーパーで水気を拭き取ってください。とうもろこしは時間が経つと甘みが減っていくので、買った当日に調理するのがおすすめです。

②

パクチーは茎の部分はみじん切り、葉の部分は2cm幅に切る。



③

ボウルにとうもろこしを入れ、片栗粉を全体にまぶす。



④

160℃に熱した油にとうもろこしを入れ、芯がしんなり曲がってくるまで揚げる。



POINT !

160℃はお箸に小さな気泡ができるくらいが目安です。160℃以上に熱すると、とうもろこしが破裂してしまう可能性があるため、注意してください。

⑤

揚げたとうもろこしを温かいうちに、バター、パクチーの茎部分をボウルに入れて和える。よく混ぜたら、ナンプラーを入れ、全体を絡める。



⑥

器に盛り付け、パクチーの葉部分を添える。

POINT !

パクチーの葉は、お好みでオリーブオイルと塩で和えてみてください。もちろんそのままでもOKです。



ちょっとアレンジ

パクチーやナンプラーが苦手な方は、ケイジャンスパイスやブラックペッパー、ゆかりのふりかけなどで和えてもおいしくいただけます。

また、パクチーの代わりに他の葉野菜を使用しても構いません。いろいろなアレンジを試してみてくださいね。