里芋の唐揚げ

(材料)　2人分

- 里芋　**250g**

＜A＞
- おろししょうが　**1かけ分**
- おろしにんにく　**小1かけ分**
- 醤油　**大さじ2**
- 砂糖　**小さじ1**

- 片栗粉　**適量**
- 揚げ油　**適宜**

---

1. 里芋は皮を剥き、食べやすい大きさに切り(小さければそのまま)、さっと水にさらす。しっかり水を切り、耐熱皿に並べてふんわりとラップをし、600Wの電子レンジで2分加熱する。
2. 1が熱いうちに、あらかじめ混ぜておいた＜A＞を絡めて、冷蔵庫で10分ほど置く。
3. 2の汁気を少し切り、全体に片栗粉を満遍なくまぶし、180℃に熱した揚げ油でこんがり色づくまで揚げる。