

たけのこけんぴ



ー材料（4人分）

タケノコ（水煮）	2.5個
砂糖	大さじ3
水	50 g
サラダ油	適量

ータケノコの下ごしらえ

- ① タケノコは細切りにし、お湯につけた後、ざるにあげて水気を切っておく
- ② 電子レンジ（600W）で1～2分加熱し、乾燥させておく

ー作り方

- ① 鍋に底から2cm程度のサラダ油を入れて170℃に熱し、カリッとするまで5分程揚げる
- ② フライパンに砂糖、水を入れて中火で熱し、きつね色になったら、たけのこを加えてからめる
- ③ バットに広げ、乾燥させる
- ④ できあがり！