

料理名	ごぼうのから揚げ
市町名	越前市
伝承料理の いわれ	法要やお正月などに作ります。
材料	ごぼう、片栗粉、揚げ油、砂糖、ごま、しょう油
作り方	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ごぼうの皮をこそげ、薄切にして水でさらしてアクを抜く。さっと湯がいてざるにあげ水分を切る。</li> <li>2. 水分を軽くふきとり、片栗粉をまぶして新しい揚げ油で揚げる。</li> <li>3. 砂糖、しょう油をまぜた調味料に揚げたごぼうをつけ、味をつける。</li> <li>4. ごまをふってできあがり。</li> </ol>