



## おかき～カレー味～



### 材料（2人分）

材料名	数量
お餅（角切り）	240g
揚げ油	適量
カレー粉	小さじ2
塩	小さじ1/2

### 作り方

- 【1】 お餅は角切りにして、ひびが入るくらい乾燥させておく。
- 【2】 【1】をこんがりきつね色になるまで揚げる。（170℃）
- 【3】 ビニール袋などにカレー粉と【2】を熱いうちに入れまんべんなく味が馴染むように混ぜ合わせる。
- 【4】 【3】に塩をふり、器に盛り付ける。

