

○ 材料(作りやすい量)

カリフラワー	半個 (200 g)
パルメザンチーズ	大さじ1
塩	小さじ1
小麦粉	50 g
コーンスターチ (片栗粉でも)	25 g
ベーキングパウダー	小さじ半分
カレー粉	小さじ1
クミン粉	小さじ1/4
(あれば)	
米油 (サラダ油)	大さじ1
炭酸水 (なければ水でも)	100 c c

食べやすい大きさに茎の方から裂く

○ 作りかた

1. カリフラワーにパルメザンチーズ、塩を振りかけてよく混ぜる。(ビニール袋などでやれば簡単)
2. ボウルに粉類を合わせてよく混ぜ、炭酸水を入れて混ぜる。
3. ②に①をくぐらせて170度くらいに熱した油でカリッとするまで揚げる。

