



※写真はイメージです。

旬を味わうはもの天ぷらを、追いがつおつゆで！

はもの天ぷら

材 料 (2人分)

はも 1パック
ししとう 4本
天ぷら粉 適量
水 適量
揚げ油 適量
大根(すりおろし) 適宜
土しょうが(すりおろし) 適宜

<つゆ>

ミツカン 追いがつお®つゆ2倍
(つゆ希釈用) 1/4カップ
水 1/2カップ

作り方

1. はもは3cm幅に切る。
2. 天ぷら粉を水で溶く。1のはも、ししとうを溶いた天ぷら粉にくぐらせて油で揚げる。
3. 鍋につゆ希釈用と水を合わせて温め、天つゆを作る。
4. お好みで大根おろし、土しょうがの薬味を添えていただく。