



※写真はイメージです。

枝豆のホクホク感とえびのプリプリ感が楽しめます！
枝豆とえびのかき揚げ

材 料 (4人分)

- 枝豆(ゆでて中身だけ取り出したもの)200g
- えび150g
- 天つゆ4人分
- 大根おろし1/4本
- しょうが1片
- 青ねぎ2~3本
- <衣>
- 天ぷら粉120g
- 水200ml
- サラダ油適量

作り方

1. えびは腹わたを取っておく。枝豆はゆでて中身を取り出す。
2. 天ぷら粉を水で溶き、えび、枝豆を衣に入れて、混ぜ合わせる。
3. フライパンにサラダ油を3cmまで入れ、
サラダ油が高温になったら2をそっと落とし、カラッと揚げる。
4. 天ぷらを皿に盛り付け、大根おろしとしょうがを添える。
天つゆに青ねぎの小口切りを散らす。