



※写真はイメージです。

お酒のおつまみにぴったり！サクサクかき揚げ

とうもろこしと枝豆のかき揚げ

材 料（4人分）

日清コツのいらない天ぷら粉…1カップ
 水……………80cc
 枝豆……………200g
 とうもろこし……………150g
 しそ……………5枚
 塩……………少々
 揚げ油 ……適量

作り方

1. しそは、縦半分に切り、太めのせん切りにする。水にさらし、ざるに取る。
 とうもろこしは茹でて粒状に取る。
2. 天ぷら粉に、水、塩を加えよく混ぜる。
3. 2にえだ豆、とうもろこし、しそを加えて混ぜる。
4. 揚げ油を170℃にあたため、3を平らにしながら8個に揚げる。