



※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           | 約150g |
| 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<br>(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。