

「たけのこの天ぷら」

材料

- 『4～6人分』
- たけのこ...1/2
 - しそ...10枚
 - 天ぷら粉...100g
 - 冷水...160ml
 - 揚げ油...適量
 - 焼塩...小さじ1
 - 粉茶...小さじ1



作り方

- ①茹でたたけのこを1cmぐらいの厚さに切る。
- ②しそを洗い、重ねてから丸めて細く千切りする
- ③市販の天ぷら粉に冷水を入れ箸で混ぜる。
- ④「③」に千切りしたしそを入れて混ぜる。
- ⑤「④」にたけのこを絡めて、180度の油で3分～5分程揚げて、キッチンペーパーの上で油をきる。
- ⑥焼塩と粉茶を合わせ、揚げたたけのこにかける。

Memo

