

# 葱の巻物風天ぷら

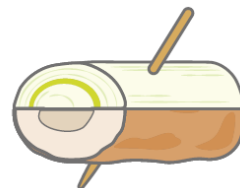


## 材料（4人分）

太めの竹輪	……	3～4本
葱（白ネギ）	……	1本
天ぷら粉	……	適量
水	……	適量
サラダ油	……	適量

## 作り方

- 1) 竹輪を縦半分に切り、さらに横半分に切る。葱は竹輪の長さに合わせて切り、さらに縦半分に切る。
- 2) 竹輪と葱を合わせ、つまようじを斜めに刺して固定する。（右イメージ）
- 3) 天ぷら粉に水を適量加え、少しかための液を作る。
- 4) ②を③の液に浸け、180度の油で揚げたらできあがり（揚げ始めは葱が下になるように鍋へ入れると火が通りやすいので◎）。



ワンポイント!



大根おろしと相性抜群♪



JAこうか  
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>



他のレシピはこちら!!