

春のかき揚げ



材料（4人分）

新タマネギ	… 小2個
新じゃが	… 中2個
天ぷら粉	… 大さじ5
水	… 大さじ3
お茶の葉	… 大さじ1と1/2
乾燥エビ	大さじ2
サラダ油	… 適量

作り方

- 1) 新タマネギと新じゃがの皮をむき、新タマネギは厚さ5mmのくし切り、新じゃがは厚さ5mmの細切りにする。新じゃがは水にさらしておく。
- 2) ボウルに天ぷら粉（大さじ3）と水を入れてよく混ぜる。
- 3) ①の新タマネギと水気を切った新じゃが、天ぷら粉（大さじ2）、お茶の葉、乾燥エビをビニール袋に入れ、振りながら混ぜる。
- 4) ②のボウルに③の具材を入れて混ぜ、10cm四方に切ったクッキングシートに載せて形を整える。
- 5) 180℃に熱したサラダ油で④をシートのまま揚げる。かき揚げがシートから自然と剥がれたら裏返し、きつね色になったらできあがり。

ワンポイント!

旬の食材を使った天ぷらだよ♪



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!!

