



毎日の料理を楽しみに
COOKPAD
http://cookpad.com

いわしの梅じそ天ぷら

by シルفس



いわしの天ぷらが、一口サイズでサッパリかつジュシーに頂けます♪



コツ、ポイント

手開きが簡単ですが、背びれと腹骨をすき取るのを忘れないでね♪
イワシに塩をしてしばらく置くのと、梅干パワーで独特の臭みがない天ぷらになります♪ 楊枝はブスッと刺して大丈夫♪ 衣もつけ易い! 食べる時には外してね (笑)

材料：

いわし	大 4 尾
梅干	4 個
大葉	4 枚
天ぷら粉・水	適宜
お好みで大根おろし	適量
塩	適宜

このレシピの生い立ち

魚の天ぷら大好きです~^^♪ イワシと梅干、天ぷらでも合うんですもの~♪

1. イワシは、頭を落として内蔵を取り、きれいに洗ってから水気をしっかり拭き、三枚におろし、腹骨をすき取る。手開きにして縦に2つに切っても。軽く塩をして30分おく。梅干は種を取り、果肉を包丁でたたいておく。
2. ここでまたイワシの水分を拭き取り、まな板にイワシを皮目を下にして置き、梅肉を等分にぬる。大葉を縦半分に切ったものを置き、しっぽのほうからクルッと巻き、つまようじで止める。
3. 天ぷら粉を水で溶いたものにつけ（衣の固さはお好みで）、170度の油で、ゆっくりと揚げて出来上がり♪

<http://cookpad.com/recipe/377189>

Copyright© COOKPAD Inc. All Rights Reserved.