

## 天ぷら

調理時間:25分 ジャンル:和食 揚げもの



## 材料 4人分

エビ ••• 8尾 ナス 1本 シイタケ 4枚 カボチャ 4切れ 大葉 4枚 梅干し 4個 小麦粉 大さじ2

小麦粉

・・・ 1カップ 片栗粉・・・ 大さじ3

卵 . . . 1個

· · · 2/3~3/4カップ 冷水

<抹茶塩>

塩 ··· 小さじ2 抹茶 ・・・・ 小さじ1/2 揚げ油 ••• 適量

## 下準備



- 【1】エビは尾を残して殻をむき、尾の先は切り落として水気をしごき出しておく。背に浅く切り込みを入れて背ワタを取り、 腹側に斜めに切り込みを入れ、まな板の上で背側から押さえ付け、まっすぐにのばす。
- 【2】ナスはヘタを切り落とし、斜め輪切りにする。
- 【3】生シイタケは軸を落として汚れを拭き取り、大きい物は食べやすい大きさに切る。
- 【4】カボチャは水に通し、水気を拭き取る。
- 【5】大葉は1枚ずつ水洗いし、水気を軽く押さえる。
- 【6】梅干しは種を取る。
- 【7】<衣>を合わせる。ボウルに卵、冷水を混ぜ合わせ、小麦粉と片栗粉を加えて軽く混ぜる。 ※<ポイント> 混ぜ過ぎると粘りが出るので、ダマが残るくらいにサッと混ぜるのがポイント。
- 【8】揚げ油は少し低めの160℃に予熱する。

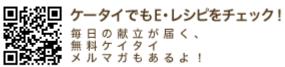
## 作り方







- 【1】エビ、ナス、生シイタケ、カボチャ、大葉、梅干しに薄く小麦粉をからめる。カボチャは<衣>をサッと通し、 $160^{\circ}$ の揚げ油でゆっくりと揚げ色が付く位に揚げ、油を切る。
- 【2】カボチャが揚がったら油の温度が170℃位になっていますので、他の具にもカボチャ同様に<衣>を通して、油に入 れてサクッと揚げ、油を切る。
- 【3】器に敷き紙を敷き、天ぷらを盛り合わせ、抹茶と塩を混ぜ合わせた<抹茶塩>を添える。



Copyright © 1998-2011 KYOTO AMU All Rights Reserved. Copyright © 1997-2011 Excite Japan Co., LTD. All Rights Reserved.