

夏野菜の天ぷら

材料 4人分

玉ねぎ 80g
赤ピーマン 10g
オクラ 60g
とうもろこし 80g

片栗粉 40g
薄力粉 60g
水 60ml ぐらい
炭酸水 20ml

天つゆ

だし汁	250ml
濃口醤油	50ml
みりん	50ml

大根おろし 適量
生姜おろし 適量

作り方

- ①野菜は千切りにする。
- ②片栗粉と薄力粉を合わせ、①にまぶす。
- ③よく冷やした水と炭酸水を②に入れ混ぜる。
- ④170℃～180℃で揚げる。
- ⑤天つゆの材料を鍋に入れ沸かす。大根おろしと生姜おろしを添える。