

ソラマメのかき揚げ

材 料【4人分】

ソラマメ	揚げ油…適量
…20個(むき身で130g)	レモン…適量
むきえび…120g	野菜(つけ合わせ)…適量
塩…少々	
こしょう…少々	
小麦粉…大さじ1	
天ぷら粉…50g	
水…80cc	

作り方

- ①ソラマメは皮と薄皮を取り除き、半分に割る。
むきえびはぶつ切りにする。
- ②①をボウルに入れて軽く塩こしょうし、
小麦粉をまぶすように混ぜ、水溶き天ぷら粉を
加えさらに混ぜる。
- ③大きめのスプーンに②のタネを1個分ずつのせ、
形を整えて、そのまま170℃の油で揚げる。
ある程度固まれば、タネをスプーンから離す。
- ④皿に盛り、レモンの輪切りと
つけ合わせの野菜を添える。

