

## 金 ニガウリとスイートコーンのかき揚げ

### 材 料【2人分】

ニガウリ…1本

スイートコーン…1本

グリーンアスパラガス  
…2本

ミツバ…1/2束

スパム…1/2個

紅ショウガ…50g

塩…少々

こしょう…少々

天ぷら粉…適量

水…適量

揚げ油…適量

塩 (お好みで) …少々

### 作り方

- ①ニガウリは縦半分に分けてわたをとり、3mm幅の薄切りにする。スイートコーンは皮をむき、手で実をそぎ落としておく。グリーンアスパラガスははかまとり、5mm程度の斜め切りにする。ミツバは4cm幅に切る。
- ②スパムは8mm程度の拍子木切りにする。
- ③①と②の材料と紅ショウガをボウルに入れ、塩こしょうして混ぜた後、少量の天ぷら粉をまぶしておく。
- ④別のボウルに天ぷら粉を入れ、規定分量の水を加えて混ぜる。
- ⑤③に④を入れて混ぜ、かき揚げのタネを作る。タネをへらなどにのせ、180℃の油へ滑らせるように落とす。
- ⑥火が通ったら崩れないように取り出して器に盛り、お好みで塩を添える。

