

せりのかき揚げ

材料 4人分



・せり	1袋
・人参	1/6本
・玉ねぎ	1/4玉
・無頭エビ	8尾
・薄力粉	80g

(大さじ3・大さじ6)

・水	150cc
・揚げ油	適量

●天つゆ●

・だし	200ml
・濃口醤油	20ml
・薄口醤油	20ml
・みりん	40ml

作り方

- ① せりは3cmの長さにカットする
- ② 人参は千切り、玉ねぎは薄くスライスする
- ③ エビは皮をむき、1cmほどの斜めにカットする
- ④ ボウルにカットしたせり・人参・玉ねぎ・エビを混ぜ合わせ、大さじ3の打ち粉をしておく
- ⑤ 残りの薄力粉(大さじ6)に水150ccを入れ、天ぷら衣をつくり④と合わせる
- ⑥ 180℃の油で⑤を揚げていく
※しゃもじを使い、平らにする事がポイント!
- ⑦ 天つゆの調味料を鍋に合わせ、ひと煮立ちさせておく
- ⑧ 器にかき揚げを盛り、天つゆをつけて頂く