

パセリの天ぷら



材料

◆パセリ	適量
◆水	200ml
◆卵	1個
◆薄力粉	140g
◆揚げ油	適量

作り方

- ① 水、卵、薄力粉を混ぜ、衣を作る
- ② パセリを衣にくぐらせ160～170度の油で揚げて出来上がり

パセリのたまご焼き



材料

◆パセリ	15g
◆水	180cc
◆白だし	15cc
◆卵	L 4個
◆砂糖	大さじ2
◆塩	少々

作り方

- ① パセリはみじん切りにし、他の材料と混ぜ合わせる
- ② 玉子焼き器を熱し、油を引き、①を流し込み奥から巻いていく
- ③ 火が通ったら巻いてを繰り返す、冷めたら切り分けて出来上がり