

# いちじくの揚げだし



## 材料 4人分

・いちじく	4個
・小麦粉	適量
・揚げ油	適量
・大根	100g
・生姜	20g

### ● 天ぷら衣 ●

・小麦粉	200g
・冷水	200～300ml

### ● 揚げ出しつゆ ●

・だし汁	200ml
・薄口醤油	35ml
・みりん	35ml

### <だし汁分量>

・水	1リットル
・昆布	20g
・カツオ節	30g

## 作り方

- ① いちじくの皮をむき、小麦粉で打ち粉をします。
- ② 大根・生姜はすりおろします。
- ③ 鍋にだし汁・薄口醤油・みりんを合わせ火にかけひと煮たちさせます。
- ④ 天ぷら衣を合わせます。
- ⑤ 鍋に油をいれ170℃～180℃に温めます。
- ⑥ 打ち粉をしたいちじくに②の衣をつけキツネ色にカリッと揚げます。
- ⑦ 器に、揚げたいちじくを盛り③のつゆをかけ、おろし大根・おろし生姜を添え仕上げます。