

いちじくのとんぷら

材 料 (4人分)



◆いちじく	4個
◆薄力粉	適量
◆揚げ油	適量
◆大根	適量
◆生姜	適量

～衣～

◆薄力粉	120g
◆卵	1個
◆冷水	200ml

冷たい衣と揚げ油の温度差でカリッと仕上がります！

～てんつゆ～

◆だし汁	150ml
◆濃口醤油	30ml
◆みりん	30ml

- ① いちじくは皮をむいて、4等分のくし形切りにする。
- ② ボウルによく溶いた卵と冷水、薄力粉をふるって軽く混ぜ、衣を作る。
- ③ いちじくに小麦粉を薄くまぶし、衣をつけて、180度の揚げ油で揚げる。
- ④ てんつゆの材料を鍋の中で合わせ、煮立てる。
- ⑤ 大根は皮をむき、すりおろしてザルにあげ、軽く汁気を切る。
- ⑥ 生姜は皮をむき、すりおろす。
生姜は皮の近くに香りがあるので、スプーンで皮をこそぐと♪
- ⑦ 皿の上にてんぷらを盛り合わせ、山形にした大根おろしと、しょうがをのせて仕上げる。