

# にらの豚巻き天ぷら

材 料 4人分

・にら	1束
・豚バラスライス	100g
・小麦粉（打ち粉）	大さじ2
・揚げ油	適量
※つまようじ	10本程度

● 天ぷら衣用 ●

・小麦粉	大さじ4
・水	大さじ5

● 天つゆ ●

・だし	100ml
・みりん	20ml
・濃口しょうゆ	10ml
・薄口しょうゆ	10ml



## 作り方

- ① にらを5cm位の長さに切る
- ② 豚バラスライスに、カットしたにらを10本ほど巻き、つまようじでとめる
- ③ 巻いたものに、小麦粉で打ち粉をする
- ④ 天ぷら衣を準備し③をつけ160～170℃の油で揚げる
- ⑤ 天つゆの調味料を合わせ、揚げた天ぷらをつけていただく

