

# TEMPURA

## てんぷら



### 材料／分量 6 人分

野菜 (アスパラ・いも・ なす・たまねぎ などの旬の野菜)	適宜	衣	米粉(上新粉) 3/4 カップ (約80g) 卵 水と合わせ 1 カップ
肉・魚など	適宜	A	みりん 1/2 カップ しょうゆ 1/2 カップ弱 出し汁 2 カップ
揚げ油	適宜		

### ●●● 作り方 ●●●

- ①揚げ物の下処理(皮をむく、揚げやすい大きさに切るなど)をする。
- ②衣の材料を混ぜ合わせる。
- ③鍋に油を入れて温め、①の材料に衣をつけて揚げる。  
Aを合わせたつゆにつけていただく。

### Point

魚介類はあらかじめ米粉をまぶして衣をつけると、衣が付きやすい。