

カキの天ぷら

調理時間: 約20分

エネルギー: 271kcal

塩分: 1.3g

シソで巻くことによって、香り付けができます。



材料(1人分)

カキ	5個
天ぷら粉	60g
水	80cc
揚げ油	適量
大葉	5枚
大根おろし	適量
ポン酢	適量

《作り方》

1. カキは洗った後、沸騰したお湯で1分程度茹で、水気を切っておく。
2. 天ぷら粉と水を合わせ、カキにシソを巻く。
3. 2のカキを揚げ油(180℃)で30秒揚げ、ひっくり返してまた30秒揚げる。
4. お好みで大根おろしやポン酢をかけて完成。