

クセになる厚めの衣が美味しい

自家製紅しょうがの天ぷら

香り鮮烈

撮影・料理・スタイリング／kunie ochi
構成／naoki onishi



紅しょうが漬の素 30g



てんぷらの素 5g

【材料】

つけどと天ぷらの素 1/2袋
薄力粉 100g
水 140ml

つけどと「紅しょうが漬の素」で漬けた紅しょうが（スライス） 適宜（お好みで）
揚げ油 適宜

【作り方】

- ① 紅しょうがは、紅しょうが漬の素裏面の作り方で、1〜2ミリの厚さにスライスして漬けておく。
- ② ボールに天ぷらの素、薄力粉、水を加えて素早くかき混ぜる。
- ③ 紅しょうがの漬け汁をよく切り、②にくぐらせ、180℃の揚げ油に入れる。カラリと揚がったら取り出し油をよく切る。