

6/23 (金) とうもろこしの節約系サクサク天ぷら (YUMIKO さん)

(材料2人分)

とうもろこし：1本

薄力粉：適量

マヨネーズ：大さじ1.5

冷水：80~100ml

A 薄力粉：30g

片栗粉：30g

サラダ油：適量

(付け合わせ)

ししとうなど彩り野菜：適量

塩：適量

- ① とうもろこしは 2 枚ほどの外皮を残し、ラップして 600W のレンジで4~5分加熱する。
- ② 加熱後①のとうもろこしの外皮をむき、再度ラップをして冷やす。(冷やすことで実がバラバラになりにくくなる)
- ③ よく冷えた②のとうもろこしを 3 等分して、実を縦に 4 分割するように包丁で芯ギリギリを切り取り、表裏に薄力粉を茶こし等で薄く振る。
- ④ ボウルにマヨネーズを入れ、冷水を入れて、ダマがないように溶き、Aを混ぜ合わせて加え、更に溶く(混ぜすぎないようにする)
- ⑤ フライパンに揚げ焼きよりも少し多めの油を170℃くらいに熱し、④の衣をくぐらせた、③のとうもろこしを加えて揚げる。カラット揚がったらバットに取る。
- ⑥ ⑤のフライパンで付け合わせの野菜を揚げる。ししとうの場合は実に包丁で穴を開けてから揚げる。揚げ上がったら、バットに取り、軽く塩を振る。
- ⑦ 天紙を敷いた器に⑤と⑥を盛り付ける。

レシピは NBC アプリまたは<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でご覧になれます。