

もずくの天ぷら



材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
もずく	160g		
人参	40g		
さつまいも	40g		
青ねぎ	20g		
<衣>			
天ぷら粉	80g		
水	100ml		
揚げ油	適量		
<つけつゆ>			
特撰つゆ	30ml		
水	120ml		

作り方

- ①もずくは汁をきっておく。人参・さつまいもは細切り、青ねぎは小口切りにする。
- ②<衣>を作り、①を合わせる。
- ③②を油で揚げて器に盛り付け、<つけつゆ>を付けて出来上がり。

料理特徴

もずくの食感と磯の香りを楽しめる天ぷらに仕上げました。風味と旨味のバランス良い特撰つゆに付けてお召し上がりください。