



玉ネギ味わう天ぷらに

切り方と衣を工夫して

材料（4人分）

玉ネギ…………… 2個
片栗粉 (5841) …… 少々

a) 衣

薄力粉 (5833) …… 100 g
水…………… 150ml
純米酢 (5044) …… 小さじ1

揚げ油 (5500) …… 適量
四季の友つゆ (5261) …… 大さじ2



玉ネギの天ぷら



レシピに登場した GreenMarket 商品

5841 片栗粉	5500 揚げ油
5833 薄力粉	5261 四季の友つゆ
5044 純米酢	

作り方

- ①玉ネギは縦半分にする。皮を割らないように気をつけて、外側からはがす。
大きい皮はクシ切りに4等分、小さい皮は3等分など、大きさをそろえて切る。
 - ②①の両面に片栗粉を振る。余分な粉ははたく。
 - ③a)の材料を混ぜ合わせる。
 - ④揚げ油を140℃程度の低温に熱する。③に②の玉ネギをくぐらせ、くっつかないように油に入れる。全体がカラリとするまでゆっくり揚げる。
 - ⑤油を切って器に盛る。四季の友つゆを添える。
- ★切り方を変えて、かき揚げより、より玉ネギの甘みが出る天ぷらに。衣に酢を少量入れると、カリッと揚がります。