

## 材料

(4人分)

干し芋…60g

ソラマメ…12粒

干し柿…1個

揚げ衣

天ぷら粉…80g

パルメザンチーズ…10g

炭酸水…140ml

サラダ油…適宜

薄力粉…適宜

ハーブソルト（市販品）…適宜



## 作り方

- (1) 干し芋は縦に4等分にする。ソラマメは皮をむき、干し柿は4等分にする。
- (2) 揚げ衣の材料を、ボウルで滑らかになるまで混ぜ合わせる。
- (3) (1) に薄力粉を薄くまぶし、(2) の揚げ衣を付ける。
- (4) サラダ油を180度に熱し、(3) の材料を順に揚げていく。
- (5) 器に彩り良く盛り付けてハーブソルトを振り、チャービル（材料外）を飾り出来上がり。