

## 料理名 朝取りヤングコーンの天ぷら

材料

(4人分)

ヤングコーン（皮付き）…4本  
薄力粉…適宜  
揚げ油…適宜  
天ぷら粉（市販品）…適宜  
パルメザンチーズ…少々  
塩…少々



作り方

- (1) ヤングコーンは皮から、ひげ、実を取り出し、薄力粉をはたいておく。
- (2) 油を190度に熱し、水で溶いた天ぷら粉に（1）をくぐらせ、揚げて天ぷらにする。
- (3) トースターなどで焼いた皮を器に飾り、ひげ、実の順に盛り付け、パルメザンチーズと塩を振り出来上がり。
- (4) ボウルに合わせたあえ衣と（3）のスパゲティを入れて混ぜ合わせ、皿に盛り付け塩・こしょうを振って出来上がり。