

料理名

タラの芽の磯辺揚げ

材料

(3人分)

- タラの芽…6本
- レモン…適宜
- 薄力粉…適宜
- 天ぷら粉…100g
- 生のり…50g
- サラダ油…適宜



作り方

- (1) タラの芽に薄力粉を薄くはたいておく。
- (2) 水（材料外）で溶いた天ぷら粉に生のりを混ぜ合わせ、(1)のタラの芽を衣にくぐらせ180度に熱したサラダ油で2分ほど揚げる。
- (3) 器にタラの芽を盛り付ける。生のりの塩気が足りない場合は塩（材料外）を付け、レモンを添えて出来上がり。