

葉わさびの天ぷら



▼材料（4人分）

- 葉わさび …8本
- 卵 …1個
- 薄力粉 …100cc
- 塩 …少々
- 揚げ油 …適量

▼作り方

- ① 葉わさびは葉と茎を切り分ける。
- ② 卵と水を合わせて 70cc になるように混ぜる。
- ③ ②に薄力粉を混ぜて天ぷら衣を作る。
- ④ 葉は衣を裏側のみにつけ、茎は2本一組にして衣をつけて油で揚げ、塩をふる。