

天ぷら



材料

バナナスターチ… 1カップ

卵… 1個

水… 150ml

お好みのタネ（今回オクラ・サツマイモ・レンコン・かぼちゃを使いました。）

揚げ油… 適量

●薬味

大根おろし

生姜

柚子

作り方

1. タネを切っておく。大根おろしと生姜をすりおろすし、柚子はくし切りにし、薬味を用意してする。
2. 衣を作る。卵と水を混ぜ合わせたら、バナナスターチを混ぜる。
3. タネに衣をつけて 180 度の油であげる。