



太刀魚の天ぷら♪

- ①太刀魚は食べやすい大きさに切り、塩少々を振り、水分をしっかりペーパーでとっておく。
- ②小麦粉、よく冷えた卵、炭酸水を混ぜて衣を作る。
- ③大葉と梅を包丁で切りながら混ぜる。
- ④太刀魚に少し小麦粉をまぶして衣にくぐらせて180度の油でカラリと揚げる。
- ⑤器に大葉を引き、太刀魚盛り付け、3を添える。

暑くなってきました。

炭酸水を使ってサクッと仕上げた太刀魚の天ぷらを、さっぱり梅しそでどうぞ。

材料

太刀魚 1匹分

塩少々

小麦粉 100g

卵 1個

炭酸水 150g～200g

揚げ油 適量

大葉 5枚

梅干し 小5つ