

天 ぷ ら



材料（4人分）

エビ（中）4尾、マイタケ2/3パック、カボチャの薄切り（5mm厚）4枚、シシトウ12本、大葉4枚、大根のすりおろし適量、ショウガのすりおろし適量

<衣>

薄力粉140g、とき卵1/2個分、炭酸水130cc、水40cc

<天つゆ>

ダシ200cc、濃い口醤油50cc、み

りん50cc、カツオ節3g

<揚げ油>

サラダ油1リットル、ゴマ油50cc

作り方

- 1 エビは背ワタを取って、尾を残してカラを取り除き、ケン（尾の先にある尖った部分）を取る。尾の先を切り、包丁でしごいて水気を取る。腹側から3～4カ所切り込みを入れる。
- 2 マイタケは石突きを取って、4つに分ける。シシトウは茎を取って、頭の部分に竹串で4カ所くらい穴をあけ、3本を爪楊枝でとめておく。
- 3 すべての天だねにふるった薄力粉（分量外）をつけ、手ではたいて余分な粉を落としておく。
- 4 天つゆを作る。ダシ、濃い口醤油、みりんを鍋で合わせ、カツオ節を加えて一煮立ちさせ、ペーパータオルで漉しておく。
- 5 衣を作る。ボウルに炭酸水、水、溶き卵を入れて軽く混ぜ、ふるった薄力粉を少しずつ加えてさっと混ぜる。固かったら、水を加えて調節する。
- 6 170度くらいの油で色よく揚げる。シシトウから爪楊枝を外す。
- 7 大根、ショウガのすり下ろしとともに皿に盛りつけ、



温めた天つゆを入れた小鉢を添える

料理のポイント

- 1 衣はグルテン（ねばり）を出さないように工夫します。衣用の薄力粉、卵、炭酸水、水は、冷蔵庫で冷やしておく。合わせるときは、ボウルに氷水をあてながら、さっと混ぜる（多少ダマがあってもよい）。揚げる直前に衣を作る。
- 2 大葉は、打ち粉も衣も片側だけつけます。
- 3 揚げるときは、天かすをこまめに取り除きます。鍋に衣をつけた天だねを入れて、最初は大きかった泡が細かくなってきたら揚げ上がりです。