

みつ葉とモズクの ふんわり天ぷら

●調理時間20分



●材料（4人分）

- みつば：60g
- モズク（塩抜きしたもの）：140g
- 卵：1個
- 薄力粉：120g
- 水：180cc
- 塩：ひとつまみ
- 揚げ油：適宜
- ポン酢：適宜
- 薄力粉（分量外）：適宜



●作り方

①みつ葉は2cmくらいに切り、モズクは衣と混ぜやすいようにざく切りしておく。
（このときどちらも水分がなるべく無いようにしておく）



②ボールに卵を割りほぐし、水、薄力粉、塩を加えてダマがないように混ぜ合わせる。



③①のみつ葉とモズクそれぞれに薄力粉をふり全体をまぶし、②のボールに加えてよく混ぜる。

④揚げ油を180度に熱し、③をスプーンなどを使って一口大に落としていく。



こんがり揚げたら器に盛って出来上がり。ポン酢につけながら頂きます。

（ポン酢に七味唐辛子を振っておいてもよいでしょう）