

揚げたて熱々の天ぷらに

サツとひとふり！

エスニックな風味が食欲をそそります！

小海老の天ぷら

チリまぶし

作り方

- 1 小海老は塩・コシヨーでかるく下味を付けておきます。
- 2 ボールに卵、冷水を入れ混ぜ合わせ、薄力小麦粉を加えてかるく混ぜ合わせます。
- 3 揚げ油を180℃に熱し小海老にコロモをつけて揚げます。
- 4 揚げたての小海老を器にもり、上からキムチ漬の素をまぶしかけます。



材料（4人分）

小海老・・・300g

薄力小麦粉・・・100g

卵・・・1個（50g）

冷水・・・120ml

塩

コシヨー

揚げ油

< 調理例 >