

メニュー名	寄居とろとろナスの天ぷら	No. 2
-------	--------------	-------

材 料 ( 1~2人分 )

・ 寄居とろとろナス	1 本	・	
・ 油	適量	・	
・ 天ぷら粉	100g	・	
・ 水	160ml	・	
・ カレー粉(お好みで)	適量	・	

作 り 方



① ナスを準備する。



② ナスのへたを取り、一口大に切る。



③ 天ぷら粉と水をよく混ぜる。  
※カレー風味の場合は、カレー粉も入れる



④ ナス全体に衣が付くように軽く混ぜ合わせる。



⑤ フライパンに油を入れ、170～180℃まで温めたら、揚げ油にナスを入れ、約2分きつね色になるまで揚げる。

⑥ 一度油を切り、少し休ませる。

⑦ お皿に盛り付けたら完成。

塩やおろしポン酢等で食べると美味しいです。