



山菜の天ぷら

材 料

山菜 適量

小麦粉 適量

水 適量

塩 適量

衣を厚めにしたい方は、小麦粉を多めにし、硬めの衣にします。薄めにしたい方は、少なくしてゆるくします。

作り方

- 1 つんできた山菜の汚れを落としておく。
- 2 小麦粉と水を合わせて、少し粉が残る程度に混ぜておく。
鍋に油を熱し、1を2につけてひとつずつ揚げる。



葉っぱの裏が赤いゆきのしたは、天ぷらにする前にこの赤いうす皮の部分をとります。

