



調理時間 25分

材料 4人分

にんじん	100g
ちりめんじゃこ	20g
日清コツのいらない天ぷら粉	50g
溶き水	80cc

作り方

1. にんじんは5cm長さの千切りにします。
ちりめんじゃこは熱湯をかけます。
2. ボールに天ぷら粉と水を良く混ぜその中に
にんじん じゃこを入れて混ぜます。
3. にんじん を少しづつへらに乗せて静かに
油の中に流し込みます。



アドバイス

- ◎ 最近は便利な「天ぷら粉」があります。
手軽に使えるので天ぷらが身近になりました。
にんじんは揚げる時に一度へらの上で形を整えてから油に入れるきれいにできます。