

**材料 2人分**

ここみ	1パック
コツのいらないてんぷら粉 (市販)	25g
水	30cc

調理時間 15分**作り方**

1. ここみは根元の硬い部分を切り落とし、さっと洗って水気を拭き取ります。

ボウルにてんぷら粉と水を入れてよく混ぜ合わせます。
2. 油を180度に熱したところへ、衣をつけたここみを入れて揚げます。
3. 皿に紙を敷き、ここみを盛り塩を添えます。

**アドバイス**

◎ここみは春野菜でやわらかいイメージですが、しっかりと火を通した方がおいしいので「じっくりとカリッと！」のイメージで揚げて下さい。