

**材料 2人分**

ごぼう	30g
コツのいらない天ぷら粉	25g
水	40cc
冷凍そば	2個
水	600cc
めんつゆ	大さじ7
卵黄	2個
わけぎの小口切り	少々

調理時間 20分**作り方**

1. 天ぷら粉と水を合わせておきます。ごぼうは包丁の背で皮をこそげ取り、2ミリの千切りにして水に放します。
2. ごぼうの水気を拭きとり、溶いた天ぷら粉につけて揚げます。木ベラにごぼうを形よくまとめてから油に入れると、きれいにできます。
3. 鍋に水とめんつゆを入れて火にかけます。沸騰したら冷凍そばを凍ったまま入れます。
4. 器に盛って汁をはり、卵黄、わけぎの小口切り、ごぼ天を乗せます。

**アドバイス**

◎最近「コツのいらない天ぷら粉」(市販)で、天ぷらが簡単に作ることができるようになりました。冷凍そばを使って茹で時間が短いのも嬉しいです。