

**材料 4人分**

なす	中1本
むき海老	100g
ミツ葉	15g
コツのいらない天ぷら粉	75g
水	120cc
塩	少々

調理時間 25分**作り方**

1. むき海老は片栗粉(分量外)大さじ1を入れた水でもむようにして洗い、背ワタを除きます。
2. なすとミツ葉は洗って写真のように切ります。
ボウルにてんぷら粉と水を合わせます。
3. それぞれの水気をキッチンペーパーで拭きとり、溶いたてんぷら粉の中に入れ、揚げます。
4. 器に盛り、塩をふりかけていただきます。

**アドバイス**

◎これからの季節、ソーメンを食べる時のおかずとしておすすめの一品です。