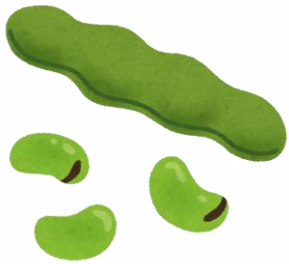
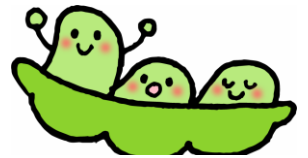


そら豆の天ぷら



味付けなしで十分おいしい！
薄皮をつけたまま揚げると、よい味が濃く仕上がります！



材料

	そら豆	好きなだけ	揚げ油	適量
A	小麦粉	大さじ2	衣の量は適宜調整してください♪	
	水	大さじ2		
	マヨネーズ	小さじ1		

作り方

- ① そら豆はさやから取り外し、薄皮をむく。
- ② 揚げ油を熱しておく。
- ③ Aを混ぜ合わせ①をくぐらせ、油で1分～2分程度揚げていく。