

揚げ水なすとタコの磯辺揚げ



材料(4人分)

- 水なす 2個
- タコ 200g
- A
 - 天ぷら粉 1カップ
 - 水 2/3カップ
 - 青のり粉 大2杯
- 小麦粉 少々
- レモン 1個
- サラダ菜 少々
- 揚げ油 適量
- ミニトマト 5個
- 塩 適量
- こしょう 適量

作り方

- ① 水なすは縦6等分に切ってから、横2つ切りにする。
- ② タコは1口大の削ぎ切りにする。
- ③ ①②に小麦粉を少々振っておく。
- ④ ボウルにAの衣を作り、タコに衣をつけて揚げる。水なすは、素揚げにする。塩、こしょうを振る。
- ⑤ 皿にサラダ菜を敷き、④を盛り、搾切りにしたレモンとミニトマトを添える。

ポイント

- 水なすの一部に衣をつけて揚げてもよい。