

食材2つだけ!

そら豆

×

新玉ねぎ



調理時間

20分

甘みの強い新玉ねぎの美味しさを堪能

そら豆と新玉ねぎのかき揚げ

材料 (2人分)

そら豆(さやつき)…………… 6本

新玉ねぎ …………… 1/2個

天ぷら粉 …………… 大さじ6

揚げ油 …………… 適量

塩(好みで)…………… 適宜

1 下準備

そら豆はさやから取り出して薄皮に切込みを入れ、沸騰した湯で1分茹でる。粗熱が取れたら薄皮をむく。新玉ねぎは薄くスライスする。

2 揚げる

ボウルに冷水80ml(分量外)と天ぷら粉を入れて菜箸で混ぜる。1を加えて混ぜ、木べらに1/4量をのせて170℃の揚げ油に入れる。しばらく触らずに揚げ、固まってきたら裏返す。全体で3分揚げたら取り上げ、好みで塩をつける。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索