

『インゲンの天ぷら』

材 料

インゲン	20本
天ぷら粉	大さじ3
水	大さじ2
塩	一つまみ



作り方

- ① インゲンは半分に切り、ボウルに入れ、天ぷら粉と塩を全体にまぶす。
- ② ①に少しずつ水を足していき、衣がとろりとインゲンにまとわりつく感じになったらOK。
- ③ 180℃の油で揚げる。