



創作料理

季節の山菜天ぷらと仙台麩のかきあげ



【材料】4人前	分量
季節の山菜 ※こごみ・ふきのとう・たらの芽など	お好きな量
仙台麩	小1本
だし汁	200ml
桜エビ	大さじ2
新じゃが	小2個
天ぷら粉	100g
水	150ml
サラダ油	適量
桜の塩漬け	10g
食塩	10g

【調理方法】

1. 山菜は、汚れなどを落とし、きれいにする。仙台麩は、1cmの輪切りにし、だし汁で戻しておく。新じゃがいもは皮をむき、千切りにし、水につけておく。
2. 桜の塩漬けと、食塩をフライパンで空炒りして、桜塩を作る。
3. 天ぷら粉と水を混ぜ合わせる。山菜に軽く天ぷら粉(分量外)をふるい、溶いた天ぷら粉に軽くつけて、170℃に熱した油で、揚げる。
4. 水気を切った新じゃがいもと仙台麩に軽く天ぷら粉(分量外)をふるい、桜エビ・じゃがいも・仙台麩を残りの天ぷら粉(溶き済み)に入れ、かき揚げにする。