納豆の天ぷら

所用時間：３０分

経　　費：１００～２００円

納豆のねばねばがないので、お子さんも納豆嫌いの方も食べやすいです。ぜひ作って

みてください！！

１　材料（４人分）

２　作り方

①　ボウルに卵を溶きほぐし、小麦粉と水を入れて天ぷらの衣を作る。

②　納豆は１パックごとにぐるぐるかき混ぜる。

③　①のボウルに納豆を入れ、衣が全体になじむように混ぜる。

④　脂を１８０度に熱して、大きなスプーンですくってこんがり色づくまで上げる。

⑤　納豆に付いていたタレをつけて食べる。天つゆでもOK。

《おいしく作るこつ》

※　卵も水も冷蔵庫から出したばかりのものを使いましょう。

　　油との温度差があった方がカラッと揚がります。

※　衣は混ぜすぎるとカラッと揚がらないので、ダマダマが少し残るくらいで混ぜ

るのを止めましょう。

※　大葉のみじん切りや青のりを衣に混ぜると見た目も美味しそうです。