



とうふのかき揚げ天ぷら



材料(1人分)
便利とうふ(サイコロタイプ).....60粒/約210g
野菜や魚介類.....100g
天ぷら粉.....1カップ
水.....150~200ml

・作り方

- ①お好みの具を適当な大きさに切り、水で溶いた天ぷら粉とよく混ぜ合わせる。
- ②凍ったままの【便利とうふ】を①と合わせたらすぐに、170° ~180° の油で2~3分、こんがり揚げる。
- ③お好みで塩・天つゆ等をご一緒にどうぞ。