

マヨネーズでサクサクになる“野菜天ぷら”

◇材料 (2人分)

- さつまいも：1/2本
- れんこん：4cm
- 生しいたけ：4個
- なす：1本
- 青じそ：4枚

★衣：

- 卵：1個
- マヨネーズ：大さじ3
- 塩：小さじ1/5
- 水：1/2カップ
- 薄力粉：2/3カップ
- 揚げ油：適量



◇作り方

(1) 下準備 さつまいもは皮のまま洗い、厚さ1cmの斜め輪切りにして水で洗い、水気をふく。れんこんは皮をむいて幅1cmの輪切りにして水でさっと洗い、水気をふく。生しいたけは石突きを切り、笠に飾り切りをする。なすはへたを切り、縦半分に切って長さを半分に切る。縦に切り込みを入れて水で洗い、水気をふく。青じそは水でさっと洗って水気をふく。

(2) 衣をつくる ボウルに卵を割りほぐしてマヨネーズ、塩を加えて泡立て器で混ぜる。水を加えて混ぜ、薄力粉も加えて混ぜる。

(3) 揚げる フライパンの深さ1/2まで揚げ油を入れて中温(170~175℃)に熱し、材料に衣をつけて入れる。途中裏に返して2分ほどカリッと揚げて取り出す。残りも同様に揚げる。