

伝えて  
いきたい!

# 滋賀の食材で ほっこりうちの味

第18回 サックリ天ぷら



皿サイズ:直径18cm

**1032** 冷凍 次7月 1回 シープリメクスコ  
ベトナム  
下ごしらえ尾付むき海老(L)  
170g(8尾)★

無給餌無投薬で育てた甘みのあるブラックタイガーです。殻むき、背わたとり、尾先カット、すじ切り等の下処理済み。酸化防止剤、保水剤などの添加物は使用していません。

〔ベトナム加工〕

えび

本体 **758**円  
(税込 819円)



産直

**1039** 冷蔵 毎週 企画

滋賀県 マノーナファーム(資生園)  
滋賀県産生しいたけ  
(菌床栽培)

100g前後(無選別・袋入)

滋賀県産が不足する場合は兵庫県産をお届けします

いつもおトク  
本体 **100**円  
(税込 108円)

作っ  
みて!

カラッと仕上げるポイントは、衣の材料をよく冷やし、揚げる直前にサックリ混ぜ合わせることです。

## 《材料》

(2人分)

- 1032** 下ごしらえ尾付むき海老 …… 4尾
- 1039** 産直 滋賀県産生しいたけ …… 2個
- 1036** 滋賀県産グリーンアスパラ …… 2本
- 198** なす …… 1本
- 揚げ油 …… 適量

- A** 小麦粉 …… 1カップ  
冷水 …… 150ml  
卵黄 …… 1/2個分

- B** だし汁 …… 1/2カップ  
薄口醤油 …… 大さじ1  
みりん …… 大さじ1  
醤油・砂糖…各小さじ1+1/2

## 《作り方》

**1 A**の小麦粉はふるって他の材料と一緒に冷蔵庫で冷やしておく。生しいたけは縦に2等分し、アスパラは堅いところは切り落として長さを半分に切る。なすはヘタを切り落として縦に四つ割りし、皮に数本切れ目を入れる。

**2 B**の天つゆは小鍋でさっと煮立て火を止める。口径の大きい天ぷら鍋や中華鍋に油を適量入れて180℃に温めておく。

**3**冷やしたボウルに卵黄と水を入れてよく混ぜ、小麦粉を加えて粘りが出ないようにサックリと混ぜる。粉は混ぜ切らなくても良い。



**4**海老に衣を付けて②の油に入れ、火が通って泡が小さくなったら引き上げて油をきる。少し温度を下げ、野菜も順に衣を付けてカラリと揚げていく。油をよくきって皿に盛り、天つゆを添える。お好みで大根おろしやおろし生姜を加えていただく。