



坊ちゃんカボチャの天ぷら



材料: 6人分

坊ちゃんカボチャ 1個 (約400g、正味約320g)

天ぷら粉 約50g

氷水 約75cc

※天ぷら粉の袋に表示されている分量

サラダ油 適量



1. カボチャを半分に切ったら、種とワタをとって、幅1cm~1.5cmにカットする。



2. ボールに天ぷら粉と氷水を入れ混ぜ合わせる。
※ダマがなくなり、滑らかになるまで混ぜ合わせる。
3. 2に1を入れて、むらなく2をつける。



4. 天ぷら鍋に油を入れて中火にかけ、油の温度が170~180度になったら3を入れる。
5. 4を返しながら揚げ、キツネ色になったら取り上げ、油をきる。

*かるく塩をふって食べるのがおすすめです。

