

モズクの天ぷら

(材料)

モズク

小麦粉

てんぷら粉

サラダオイル 各適量



- ① モズクは水洗不要・味がついていないものを使います。
- ② モズクに小麦粉をまぶし食べやすいサイズにします。
- ③ 市販のてんぷら粉は表示通りに作ります。
- ④ ②のモズクに③のころもをまぶし、お玉ですくって 180℃に熱した油でカラリとなるまで揚げます。
- ⑤ お好みの味で召し上がれ。

※ころもを作るときに味をつけても OK。

塩・カレー粉など