

りすぐみ・ばんだぐみの倉形さんよりおいしいレシピ教えていただきました

とうもろこしの天ぷら



「あと一品欲しいな。」「ゆでたとうもろこしが余った。」ときにオススメ！簡単、子ども大好きな我が家のメニューです。大人のおつまみにもgood!!

材料

とうもろこし1本
またはコーンの缶詰(4号缶)1缶
小麦粉 大さじ2
水 大さじ1
揚げ油 適量
塩 少々



いただいたレシピより...



調理室では、1人分をアイスディッシャーに入れて油にそっと落とされています



作り方

- ①芯から切ったとうもろこしをボールに入れる。(缶詰の場合は、ザルで水気をよくきる)
- ②①に小麦粉を入れ、とうもろこしと混ぜる。
- ③②を油で揚げる。全体に小麦粉が付いたら、水を入れ混ぜる。
- ④鍋にサラダ油を適量入れ、揚げる。
*大きめのスプーンかおたまに入れて、数秒間そのまま油に入れてから落とすとまとまります。
- ⑤表面に浮いてくれば出来上がり！
塩を軽くまぶして完成です。

分量が覚えやすいものだったので、教えていただいたままのレシピでご紹介いたします。シンプルで、手軽にできるおいしいレシピです。

とうもろこしの旬の時期ではなくなってしまったので、こども園ではいつも使用している冷凍コーンに、衣にはちよびり塩を加えてアレンジさせていただきました。

ご家庭で常備されていそうなコーンの缶で、もう一品、食卓に添えてみませんか。

