

## 【 八モ天 】



### 材料（4人前）

鱧（八モ）・・・・・・・・・・約600g

### 【天ぶらの衣（基本）】

卵・・・・・・・・・・・・・・・・・・1個

小麦粉・・・・・・・・・・・・・・・・2 / 3カップ

冷水・・・・・・・・・・・・・・・・・・1 / 2カップ

ベーキングパウダー・・小さじ1

揚げ油・・・・・・・・・・・・適量

### 作り方

1. 八モを各3～4センチに切る
2. 揚げ油を170～180度くらいに予熱する
3. ボールに小麦粉とベーキングパウダーを混ぜ合わせる。
4. 水と卵を混ぜ合わせる（ダマが残っていてもOK）

ベーキングパウダーを入れるとふんわり、その代わりに片栗粉を入れるとサクリします

市販の粉は卵が入ってる場合が多いのです。

5. 衣をつける時は粘りを出さないために、冷水をあてます。

### 食べ方

天つゆで食べてもよし、塩で食べてもよし