

## 【材料】

タラの芽	8本
ふきのとう	4個
下粉（薄力粉）	適量
美味しい塩	適量

## 【衣】

薄力粉	50g
片栗粉	13g
ベーキングパウダー	小さじ1（サクサクの食感をだすため）
塩	小さじ1/4
水	100ml
酢	小さじ1/2（粘り成分が出ないようにする働き）

## &lt;作り方&gt;

1. タラの芽は茶色い部分を切り取って掃除する。
2. タラの芽とふきのとうに下粉をつける。
3. ボウルに薄力粉、片栗粉、ベーキングパウダー、塩を入れてよく混ぜる。
4. 別ボウルに水、酢を混ぜ合わせ、冷蔵庫で冷やす。
5. 3に4を加え、菜箸で混ぜる。
6. 揚げ油を170℃に上げ、タラの芽とふきのとうに衣をつけて揚げる。
7. お皿に盛りつけ、美味しい塩を添える。

