

# 上生身の簡単天ぷら＊

*Marutaka recipe*

## 【材料】

・丸高 上生身    ・簡単天ぷら粉    ・白ダシ    ・片栗粉

## 【作り方】

- ① 簡単天ぷら粉の説明通り、通常と同じ方法で衣を作ります。
- ② 衣が出来たら、上生身をお好みの量だけスプーンで取り、衣をくぐらせ160℃の油でじっくりきつね色になるまで揚げます。
- ③ 白ダシと水、片栗粉を鍋で煮詰め、アンを作ります。弱火で煮立たせない方が風味も飛ばず美味しく召し上がれます。
- ④ 揚げた天ぷらにお好みでダシあんをかけて完成。

