

冷凍ビーツを使った

天ぷら



< 材料 >

冷凍ビーツくし切り

小麦粉 … 大さじ2 水 … 大さじ3

揚げ油 … 適量

< 作り方 > ※ビーツは解凍しておく。

1. 小麦粉と水を軽く混ぜ合わせる。
2. ビーツに1の衣をつけて
170～180℃の油で揚げる。
3. 油を切って盛り付けたら完成。



Eastern Foods

イースタンフーズ株式会社