

## ホンモロコの天ぷら

ホンモロコの揚げたての天ぷらは、もっともシンプルな素焼きとともに、ホンモロコの淡泊で繊細なうま味が堪能できる料理法です。

【材 料】 5～6人分

ホンモロコ	240g(約24尾)	天ぷらの衣	
塩	少々	〔小麦粉 1カップ 水分(卵1個と冷水) 1カップ〕	
小麦粉	大さじ2		
青唐辛子	12本	天つゆ	
生シイタケ	6枚	〔みりん 1/4カップ 濃口しょうゆ 1/4カップ かつお節 2g 水 1カップ〕	
おろし大根			
揚げ油			

【作り方】

モロコは薄い塩水で洗ってザルにあげ、水分を切る。

青唐辛子は縦に切れ目を入れて種を除き、生シイタケは石付きをとり、半分に切る。

卵を1個溶いて冷水を加え、カップ1にし、ボールに入れてよく混ぜ、ふるった小麦粉を加え、さっくりと混ぜ、薄い衣をつくる。

のモロコに小麦粉をまぶし、余分な粉をはたき落とし、の衣をつけて170～180の油でカラッと揚げる。青唐辛子、シイタケはやや低めの油で素揚げする。

天つゆの材料を鍋に入れ、火にかけ一度、沸騰させてからこす。大根おろしを少し絞る。

器に揚げたてのモロコ、青唐辛子、生シイタケを形よく盛りつけ、おろし大根、天つゆでいただく。

できあがりです。