

＼ Let's cook! ／

料理名

作った写真を
はり付けてみよう



コメント

材料：1人分

- 春菊：1束
- 天ぷら粉：適量
- 水：適量
- 食用色素（青、黄色）：少々
- 星型の型抜き
- 揚げ油：適量
- 天つゆ：適量

作り方

1. 春菊を洗って水気を取り、星型の型抜きで形を作ります。
2. 水と天ぷら粉を混ぜ合わせて生地を作り、青と黄色の食用色素を加えて混ぜます。
3. 春菊の星形を作ったものを生地にくぐらせ、180度の揚げ油でカラッと揚げます。
4. 揚げた天ぷらを天つゆにつけてお楽しみください。