

天井の具

材 料	分量		作り方
	1人分	4人分	
【天ぷら】			【天ぷら】
かぼちゃ	20g×1枚	20g×4枚	① かぼちゃは3mmくらいの厚さに切る。
キスひらき又はえび	1枚	4枚	② キスはペーパータオルで水気をふき取る。(えびは背ワタを取り、水気をふき取る。)
小麦粉	} A 15g 6g 30~	60g 24g 120~	③ Aの材料を混ぜ合わせておく。
米粉			
水			
	40cc	150cc	
【天井のたれ】			
薄口しょうゆ	} B 5g 2g 1.8g	大さじ1強	④ ①と②にAをまぶし、180℃~200℃の油で揚げる
みりん		小さじ1と1/3	
さとう		小さじ2と1/2	
だし汁	15cc	大さじ4	【天井のたれ】
※水+和風だしでも良い			⑤ なべにだし汁を沸かし、Bの調味料を加えてひと煮立ちさせる。
ごはん	1人分	4人分	⑥ ごはんの上に天ぷらを盛り付け、たれをかける

