

粉末緑茶で簡単お茶レシピ 止まらない美味しさ 「するめのお茶衣揚げ」



食べだすと止まらない美味しさの「するめのお茶衣揚げ」作り方はすごく簡単です。小麦粉と粉末緑茶と水を混ぜて作った衣用の液に、市販のソフトさきいかを絡めて油で揚げるだけ。あっという間に、ほんのりお茶の味が美味しいするめのお茶衣揚げの完成です。お茶の色が見た目にもなかなかいいんですよ。お酒のおつまみに、またおやつにもどうぞ。

●材料

ソフトさきいか	1袋(20g)
小麦粉	大さじ2
粉末緑茶	小さじ1
水	大さじ2
揚げ油	適量

●作り方 ※ホームページでは画像付きでご紹介しています。「いいお茶」と検索してみてください。

1. ボウルに小麦粉と粉末緑茶を入れてよく混ぜます。
2. 小麦粉と同量の水を入れよく混ぜて、衣用の液を作ります。
3. 衣用の液とソフトさきいかを絡めます。
4. フライパンに揚げ油を入れて熱し、油が熱くなったら、衣用の液を絡めたソフトさきいかを入れて揚げます。
5. 衣が固まったら油から取り出し、キッチンペーパーなどの上に乗せて油を切ります。
6. お皿に盛りつけて完成です。

油が高温過ぎたり、揚げる時間が長すぎたりすると、焦げて苦みが強くなってしまいますのでご注意ください。するめのお茶揚げは、一度食べると止まらなくなる美味しさです。作り方はとっても簡単、ぜひお試しください。



いろいろ使えて重宝します。

粉末緑茶

50g	500円
200g	1,240円
500g	2,480円

税込み 送料無料