

山口大根の天ぷら

レシピ提供／古田ゼミナール



材料

山口大根
天ぷら粉
油

作り方

1.山口大根を短冊切りにし、天ぷら粉、水とざっくり合わせ、かき揚げの要領で揚げる。

※山口大根のおろし醤油で食べるのもオツなものです。

なるほど

山口大根の辛味成分のイソチオシアネートは、火を通すと甘くなる性質があり、肉質も堅いのでおいしい天ぷらができます。