

車海老変わり天ぷら

●材料● 4人分

車海老(25g) ……………8尾
青紫蘇 ……………8枚
蓮根 ……………100g
青唐辛子 ……………8本
烏賊(上身) ……………80g
すだち ……………2個

天ぷら衣

卵黄 ……………2個
水 ……………400ml
小麦粉 ……………200g
コーンスターチ ……………40g

紫蘇香煎 ……………小さじ1
(分量外)

塩、小麦粉、揚げ油

●作り方●

1. 車海老は頭と背わたを取り、尾の部分だけ残して殻をむく。尾の先端を切り揃えて筋切りをし、背側から押さえて筋をのばす。頭からくも足のみを取り外しておく。
2. 青紫蘇は軸を切り落とす。
3. 蓮根は皮をむいて 5cm 長さに切り、ゆでる。水に落として冷まし、水分をふき取り、切り口の上面から縦方向に 1mm 厚さの桂むきにする。5cm 長さに切る。
4. 蓮根を広げて青紫蘇をのせ、小麦粉を薄くまぶした車海老をのせて巻く。表面にも小麦粉をまぶす。
5. 青唐辛子はへたを切り落とし、縦に切り込みを入れて種を取り除く。
6. 烏賊は包丁でごく細かく叩き切りにし、塩を加える。小麦粉を打ち粉した青唐辛子に烏賊を射込む。表面にも小麦粉をまぶす。
7. すだちは横半分に切り、種を除き、さらに半分に切る。
8. 天ぷら衣を合わせる。小麦粉とコーンスターチを混ぜ合わせ、ふるいにかける。水と卵黄を混ぜ合わせて粉を加え、箸でさっくりと混ぜる。
9. 海老のくも足は 160℃に熱した揚げ油で素揚げにする。
10. 海老、青唐辛子に天ぷら衣をつけ、170℃に熱した揚げ油で揚げる。
11. 器に天ぷら、くも足を盛り付けてすだちをあしらひ、紫蘇香煎を混ぜた塩を添える。