



# 牛肉の天ぷら

BEEF TEMPURA

調理部位 ランプ、モモ

調理時間

20  
min

難易度 ★★ ★

## 材料(2人分)

和牛薄切り(ランプ、モモ)	150g
<b>A</b> しょう油	5cc
カレー粉	2g
薄力粉	少々
冷水	150cc
卵黄	1個
塩	3g
<b>B</b> 薄力粉	90g
カレー粉	3g
揚げ油	適量
すだち	1個

●衣に入れるスパイスはお好みで、刻みねぎや、青海苔などに変えてもおいしくできる。すだちの代わりにレモンでも良い。

## 作り方

1. 牛肉は一口大に切る。**A**を揉み込み、薄力粉を薄くまぶしつける。
2. てんぷら衣を作る。ボウルに冷水を入れ、卵黄、塩を加えてよく混ぜる。**B**を合わせてふるい入れて、練らないように箸で軽く混ぜる。
3. 鍋に揚げ油を入れて(深さ3cmぐらい)火にかけ、170~180°Cになったら、**1**を**2**の衣にくぐらせて、途中ひっくり返して1分ほど揚げろ。
4. 器に**3**を盛り、半分に切ったすだちを添える。