

お茶の葉てんぷら

○ 伝承料理のいわれ

所沢市は狭山茶の産地として有名ですが、比較的最近の食べ方としてお茶の葉のてんぷらが作られています。香りが良くパリパリした食感が楽しめます。

< 材 料 >

| | |
|-----------------------------|--------|
| お茶の新芽 | 50 g |
| 小麦粉 | 25 g |
| 水 | 30 c c |
| お茶塩（抹茶1と塩3を混ぜあわせたもの）またはしょうゆ | |

< 作り方 >

- 1 お茶の新芽は、水洗いして8cm ぐらいの長さに切りそろえる。または、新芽の頭の葉の部分の部分を3cm ぐらいの長さに切る。
- 2 ボールに小麦粉、水を入れさっくりと混ぜ合わせ天ぷらの衣を作る。
- 3 天ぷら鍋に衣を入れて、160度に熱する。新芽に②の衣を付けてからっと揚げる。
※揚げすぎると葉が黒くなるので、手早く揚げる。
- 4 好みで、塩かしょうゆで食べる。

