

* マコモタケと 山菜野菜のいろいろ天ぷら *

<材料>

マコモタケ、ニンジン、カボチャ、サツマイモ、パプリカ、
フキノトウ、ヨモギ、ピーマン、お茶の葉、わさびの葉、雪
の下

粉	110g	水	160g
油	800g	山椒の粉	少々

使用した地元の農産物

マコモタケ、ニンジン、
カボチャ、サツマイモ、
パプリカ、ピーマン、
お茶の葉

<作り方>

- ①粉と水を混ぜ合わせる。
- ②油で揚げる。
- ③山椒の粉をふる。

