新茶の季節限定！旬の味！

「お茶の葉の天ぷら」作り方

＜用意するもの＞

・チャの生葉（３葉程度の柔らかいもの推奨）
・冷水
・天ぷら粉または小麦粉
・揚げ油
・好みで塩＆抹茶

①衣をつくる
　冷水に小麦粉を混ぜる。少し粉が残る程度にさっくりと。

②お茶の葉に①の衣をつけ、170℃ほどの油でサッとあげる。
　１本ずつ揚げると見た目もよい。
　衣が茶色くなる前に引きあげると見た目もきれいに仕上がる

③好みで、塩や抹茶塩をつけていただく。

●Point

・二番茶など硬葉の場合は、刻んでかき揚げにしても良い。
・食べ過ぎには注意しましょう。