

# つる豆とヘタ紫なすのてんぷら



## 【材料：4人分】

・つる豆	8莢
・ヘタ紫なす	2個
〔豚挽肉	40g
ねぎ	10g
塩	少々
・小麦粉	少々
天ぷらの衣	
〔天ぷら粉	適宜
卵黄	1個分
水	200～300cc
・揚げ油	適宜
・素塩	少々

## 【作り方】

- ① つる豆はすじを取り、さっとゆでる。
- ② ヘタ紫なすはへたをとり、半分に切り、切り目をいれる。
- ③ 豚挽肉、ねぎはみじん切りにし、塩とよく練り混ぜる。
- ④ 卵水に天ぷら粉を同量（容積で）合わせて衣を作り、冷蔵庫で冷やす。
- ⑤ なすの肉をはさむ面に小麦粉をぬり、肉をはさむ。
- ⑥ つる豆となすに衣をつけて揚げ、盛りつけて、素塩を添える。