



## ゴーヤのワタの天ぷら

材料2人分(※印は無印良品オリジナル商品)

ゴーヤのワタ	1本分
ゴーヤスライス	5~6枚
天ぷら粉(打ち粉)	適量
A 天ぷら粉	20g
水	25ml
(天ぷら粉と水の割合はパッケージの裏面を参照)	
こめ油	適量
塩	少々
粗挽き黒こしょう	少々

つくりかた

1. ゴーヤは縦半分に分けて種を取り、ワタをスプーンなどで一口大ずつすくい取ります。実は厚さ3mmにスライスします。
2. 手順1のワタとスライスしたゴーヤに、薄く打ち粉をし、Aを混ぜた衣を付けます。
3. 油を170℃に熱し、手順2を揚げます。仕上げに、塩と粗挽き黒こしょうを振りまわします。(カレー塩や山椒塩もおすすめです)。