



竹輪の天ぷら (ツナ)

材料 (6 人前)

焼き竹輪	6 本
ツナ缶	1 缶 (140 グラム)
マヨネーズ	大さじ 3
天ぷら粉	90 グラム
水	120 c c
サラダ油	適量

作り方

- ① 天ぷら粉と水合わせる。
- ② ツナとマヨネーズを合わせ、よく混ぜる。
- ③ 竹輪に切れ込みを入れ、②のツナマヨを入れる。
- ④ ③の竹輪をお好みの長さに切る。
- ⑤ 竹輪に①の天ぷら粉をつけ、170℃に熱した油で揚げたら

完成です♪

