

お蕎麦の季節です

秋といえば、お蕎麦を食べたくなりますね。

お芋やエビの天ぷらを添えて 天ぷら蕎麦はいかがでしょう。

ジツリ 先生のでんぷん蕎麦は、鍋にたっぷりの湯を沸かし、麺を入れたら弱火で4～5分茹でます。

茹であがったら流水でもみ洗い。

ザルにあげて水気をきったら冷蔵庫で冷やしましょう。（ここがポイント）

蕎麦を冷やしている間に、でんぷん薄力粉で天ぷらを揚げて「天ぷら蕎麦」の出来上がりです。