

# えび豆腐ナゲット



<材料>	(4人分の分量)
スジエビ	100g
枝豆	50g
コーン	50g
小麦粉	大さじ4
しょうゆ	小さじ1
豆腐	100g
卵	1個
塩こしょう	小さじ1/2
揚げ油	適量

## 作り方

- ① 全ての材料をボウルに入れ、混ぜる。
- ② 天ぷら鍋に油を入れる。
- ③ おたまですくい、油の中に入れ、中火で揚げる。
- ④ 両面しっかりと揚がったら完成。

- 色々な食感が混ざっていて、かつそれぞれの食材の味も感じながらおいしく食べられて良いと思います。
- えびの香りもよくおいしい料理です。
- 彩りがよく、豆腐が入っていることでふんわりとした食感で食べやすく良いと思います。
- 手軽に作ることができ、生地が柔らかく食べやすいです。

