

## 彩の国黒豚みそ漬け天ぷら



※ 盛り付けは、1人分です。

## 材料 4人分

『彩の国黒豚みそ漬け(ローズ)』	4枚
小麦粉	適量
天ぷら衣	適量
揚げ油	適量
季節の生野菜	適量
大葉	4枚
マヨネーズ	適量

## 作り方

- (1) 『彩の国黒豚みそ漬け(ローズ)』は、さっと水洗いし、水気をよく拭き取る。
- (2) (1)に小麦粉をまぶし、天ぷら衣をつけ、油で揚げる。
- (3) 季節の生野菜を器に盛り、(2)を食べやすい大きさに切って盛り、大葉にマヨネーズを絞って添える。



彩の国黒豚みそ漬けセット



## ワンポイントアドバイス

みそ漬けについている味噌は一度水洗いしてくださいね。天ぷら粉の付きが良くなります。天ぷらにマヨネーズがよく合います。