

これで今日から我が家もプロの味 **親展**

江戸前天丼 旨黒たれ

インパクト ばっちりの 旨黒たれ！
沢庵がよく合う江戸前天丼のたれです。

■材料（5人前以上のたれの量）

出汁... 4	醤油... 1	みりん... 1
たまり醤油... 1	砂糖... 1	そして、お好みの天ぷらを！

■つくりかた

- [1] 簡単に天ぷらの揚げ方の説明ですが、油に種を入れた瞬間は水分が多いため、種から出る気泡が大きいです。
- [2] 種が油からはっきり見えて気泡が小さければ揚げ時です。
箸で叩いてみると、コツンとした感じも目安です。
- [3] 出汁4 醤油1 みりん1（天つゆ） *これは一般的なてんぷら屋さんの天つゆの割りです。
- [4] 上記の調味料を出汁で伸ばして沸騰したら出来上がりです。

■メモ（コツ、ポイント）

- *たれは甘辛いのが特徴。炊きたてのご飯の上に天ぷらをのせて、種にかけるようにして下さい。
くれぐれもかけすぎないのがポイントです。漬物がよく合う江戸前の天丼です。
- *サラダ油と胡麻油で揚げた天ぷらに、素材の持ち味としっかりとした味付けが基本！！
食べる前のインパクトは凄い！！

