



# モモちゃんの桃豚クッキング♥

2021年  
**5月**  
10日 放送分

水煮にした根曲がりたけに桃豚を巻き、天ぷらにしました。  
根曲がりたけのシャキシャキした食感が心地よく、桃豚を巻く事でボリュームのある一品になります。  
山椒塩を添え、爽やかな香りをお楽しみください。

第21回

## たけのこの ★桃豚巻き天ぷら



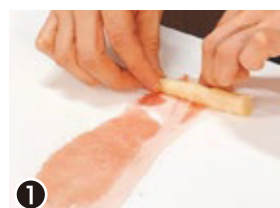
レシピ提供：野菜ソムリエプロ 最上 美貴子氏

### 材料 《3人分》

- 桃豚ロースしゃぶしゃぶ用 …… 9枚
- 根曲がりたけ(水煮) …… 9本
- 塩こしょう …… 適量
- 天ぷら粉 …… 適量
- 水 …… 適量
- 揚げ油 …… 適量
- 塩 …… 小さじ2/3
- 粉山椒 …… 2つまみ

### 作り方

- ①桃豚を広げて塩こしょうをふり、根曲がりたけをのせて巻き付ける。
- ②天ぷら粉を水で溶いてころもを作る。
- ③揚げ油を180℃に熱し、①にころもをつけて2～3分揚げる。
- ④器に盛る。粉山椒と塩を混ぜて添え、少量ずつふりながらいただく。



### ★生の根曲がりたけの茹で方

- ①根曲がりたけの皮を剥く。(剥きにくい場合は、先端部分を斜めに切り落とす。)
- ②鍋に湯を沸かし、5分程茹でる。
- ③粗熱がとれたら、硬い節の部分を取り除く。(お味噌汁などの汁物は、茹で汁ごと使う。)

### 👉ポイント

- \*生の根曲がりたけを茹でて使うと、より風味を楽しめる。(水煮を使ってもよい。)
- \*粉山椒の量は、お好みで調節する。