

Cita Rasa Hidangan Ibu Jepang

Menikmati Tempura, Wakil Kuliner Jepang, Kakiage

Bahan (untuk 4 orang) :

- Udang kering [sakura]: 2 sdm, bawang bombai : 1 buah, wortel : 1 buah, daun mitsuba : 20 batang,
- Tepung khusus tempura atau tepung terigu : secukupnya, air dingin : secukupnya, minyak goreng : secukupnya.

Cara memasak:

- ① Bawang bombai dibelah menjadi dua, lalu dipotong tipis. Wortel di potong memanjang seperti korek api, daun mitsuba dibuang akarnya, lalu dipotong sekitar 3cm.
 - ② Masukkan bahan ① dan udang kering sakura ke dalam baskom.
 - ③ Masukkan tepung khusus tempura (atau tepung terigu) ke adonan no.② aduk sampai semuanya terbalut dengan tepung.
 - ④ Masukkan air dingin sedikit demi sedikit ke adonan no.③ aduk ringan, sampai tidak kelihatan tepungnya.
 - ⑤ Panaskan minyak goreng. Ambil sesuai adonan no.④ dengan menggunakan *saibashi* (sumpit untuk memasak), masukkan ke penggorengan. Sambil ditekan-tekan dengan sumpit, usahakan jangan sampai pecah, goreng sampai renyah, angkat dan tiriskan minyaknya.
 - ⑥ Terakhir, taburkan garam atau lainnya sesuai selera ke atas gorengan tersebut.
- ★ Tempura adalah sejenis masakan di mana bahan *seafood* dan sayuran dicelupkan ke dalam adonan tepung terigu yang sudah dicampur dengan air sebelumnya (kadang juga ditambahkan telur) dan digoreng sampai matang. Masakan gorengan sederhana dengan bahan yang sedang musim, lalu dicelupkan ke dalam adonan tepung terigu dan di goreng ini dapat dikatakan sebagai makanan yang mewakili dunia kuliner Jepang. Kakiage yang merupakan salah satu jenis masakan tempura ini adalah campuran dari beberapa jenis bahan makanan yang dipotong-potong atau bahan kecil-kecil, yang digoreng dengan adonan tepung terigu, dalam bentuk bundar mendatar. Di rest. khusus tempura, Kakiage dan Tempura Udang merupakan masakan utama tempura. Kakiage bisa dihidangkan di atas nasi putih lalu disiram *Ten-tsuyu* (saus yang dimasak dari campuran *dashi*, *soyuu*, dan *mirin*) namanya [Kakiage Don], ada juga [Kakiage Soba] [Kakiage Udon], yang menjadi standar masakan Kakiage.
- ★ Resep kali ini memakai udang kering sakura, tetapi bisa juga diganti dengan udang basah, kerang scallop kecil, ikan teri, atau bahan seafood yang sedang musim. Begitu pula dengan bawang bombai, pada menjelang musim semi, kita dapat menggunakan bawang bombai baru [*Shin-Tamanegi*] yang kandungan airnya banyak sementara rasa pedasnya lebih ringan. Anda bisa mencobanya untuk membandingkannya. Dalam membuat Tempura atau Kakiage disarankan untuk menggunakan sayur mayur yang sedang musim. Di musim semi kita bisa memakai sayuran gunung, rebung, kacang *soramame*, bunga *nanohana*, atau apapun jenis bahannya pasti akan terasa lezat. Cobalah memakai bahan makanan yang sedang musim, dengan demikian Anda bisa merasakan ciri khas setiap musim dan menikmati kehidupan di Jepang ini.

日本のおふくろの味

和食の代表格・天ぷらを堪能 かき揚げ

材料 (4人分)

- 乾燥桜えび 大きじ2
- たまねぎ 1個 ・にんじん 1本
- みつば 20本ほど
- 天ぷら粉または薄力粉 適量
- 冷水 適量 ・揚げ油 適量

作り方

- ① たまねぎは縦半分にして薄切りにする。にんじんは千切りにし、みつばは根元を切り落とし、3cm ほどの長さに刻む。
- ② ボウルに①と乾燥桜えびを入れる。
- ③ ②に天ぷら粉 (薄力粉) を入れ、粉を全体にまぶすように混ぜる。
- ④ ③に冷水を少しずつ入れ軽く混ぜる。全体に粉っぽさがなくなればOK。
- ⑤ 揚げ油を温める。④をさいばし等で一口大にまとめ、油に落とし、散らばらないようにさいばしで押さえながら、火が通ってサクツとなるまで揚げる。揚げ上がったら、油をよく切る。
- ⑥ お好みで塩等を付けていただく。

- ★ 小麦粉を水で溶いた衣 (卵を加える場合もあります) に魚介や野菜をくぐらせ、油で揚げた料理が天ぷらです。季節の素材に衣を付けて揚げるだけのシンプルなこの料理は、日本料理の代表格でしょう。天ぷらの一種であるかき揚げは、複数の材料または一つ一つの大きさが小さい材料を、衣で円形に平たくまとめて揚げたもので、天ぷら専門店では海老の天ぷらと共にかき揚げはメインの一品といえます。また、ご飯の上に乗せて天つゆ (だし汁にしょうゆ・みりん等を加えて煮立てたもの) をかけた「かき揚げ丼」や、「かき揚げそば」「かき揚げうどん」は、かき揚げの食べ方の定番です。

- ★ 今回のレシピでは乾燥桜えびを使用しましたが、生のえびや小柱、しらすなど、季節の魚介類を使うと本格的です。また、たまねぎは、通常のものより水分が多く辛みが少ない「新たまねぎ」と呼ばれる品種のものが春先に出回りやすいため、是非使ってみてください。天ぷらやかき揚げは、季節の野菜を使って作るのをお勧めです。春は山菜やたけのこ、そらまめ、菜の花……どのような材料でも美味しく作れます。是非旬の食材を味わい季節を感じて、日本での生活を楽しんでください。