

KAKIAGE

かき揚げ



材料／分量 4人分

春菊(葉のみ)	30g	とき卵	1個分
玉ねぎ	100g	クッキングシート	適宜 (6cm×6cm)
むきエビ(生)	100g	揚げ油	適宜
米粉(上新粉)	大さじ6		

●●● 作り方 ●●●

- ①春菊の葉先は、3cm長さに切る。玉ねぎは、うす切りにする。
むきエビはさっと洗い、背わたをとる。
- ②①をボウルに入れ、米粉(上新粉)を入れて混ぜ合わせる。
全体に白っぽくなると、とき卵を入れてからめる。
- ③クッキングシートに②を適量のせ、180℃の油にそのまま入れる。
上下をかえして、カリッと揚げる。

Point

クッキングシートを使うと、揚げたときにまとまって、上手に揚げられます。