

食材2つだけ!

えび

×

とうもろこし



調理時間

15分

プリプリえびと甘いとうもろこしは相性抜群 えびととうもろこしのかき揚げ

材料 (2人分)

むきえび …………… 8尾

とうもろこし …………… 1本

天ぷら粉 …………… 大さじ6

塩(好みで) …………… 適宜

揚げ油 …………… 適量

1 材料を切る

とうもろこしの皮をむき、包丁を使って芯から実を削ぐように切る。むきえびは背わたがついていたら背わたを取り、3つに切る。

2 たねを作る

ボウルに冷水80ml(分量外)と天ぷら粉を入れて菜箸で混ぜる。1も加えて混ぜる。

3 揚げる

揚げ油をフライパンに入れて170℃に加熱する。木べらに2の1/4量をのせ、揚げ油に入れる。しばらく触らずに揚げ、固まってきたら裏返す。全体で3分揚げる。残り3個も同様に揚げる。好みで塩をつける。



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索