

スジエビかきあげ 1

スジエビは、琵琶湖で「えびたつべ」などの漁法でたくさん漁獲されています。

スジエビのかき揚げは、さくさくした食感で、野菜との相性もよく、スジエビの新しいおいしさを発見できます。

【材 料】

4人分

スジエビ	100g	天つゆ	
酒	少々	煮だし汁	1カップ
塩	小さじ1/4	しょうゆ	1/4カップ
タマネギ	1/2個(100g)	みりん	1/4カップ
ニンジン	50g	大根	適量
ササゲまたはネギ	6本または1本		
卵	1個		
酒	大さじ1		
水	3/4カップ		
小麦粉	1カップ		
揚げ油	適量		

【作り方】

エビはさっと酒炒りし、塩をまぶしておく。タマネギ、ニンジン、ササゲまたはネギは千切りとする。

ボウルに卵を割りほぐし、酒、水を加え、ふるった小麦粉をさっくりと混ぜ衣を作り、を加え軽く混ぜ合わす。

を木しゃもじの上に広げ、油に落として揚げる。

煮だし汁にしょうゆ、みりんを加えて火にかけて天つゆを作る。

大根おろしを添えて、**できあがり**です。