

れいしんと海老のおとし揚げ

材料

- れいしん 2節
- 海老 5尾
- 片栗粉 小じょう 2
- 揚げ油 適量
- 大根おろし
- ありおろし: しょうが
- しじゆ

- れいしんのえらび方
 - すんぐりと丸く. 固いもの
 - 切り口が黒ずんだものはダメ
 - 穴の大きさがそろっているもの
- きざんだ大葉などを入れて美味しい

作り方 1

- れいしんは. ありおろし
- ありおろし: れいしんは
- かるくしぼっておく.
- 海老は. からをむいて背わたを
- 取って包丁でしかり. T: T: いて
- こまかく切る.
- ボウルに. ありおろし: れいしん
- 海老を入れ. 混ぜる

作り方 2

1. に片栗粉を入れて
- 混ぜ. ひとくちサイズに
- まるめる
- 油を中火で. あたためて
- まるめた. タネを揚げる
- キツネ色になつたら
- OK!!

作り方 3

- お皿に. 盛って.
- 上に. 大根おろしとしょうがを
- のせて. 出来あがり
- おしじゆをかけて/ 食べる
- お塩とレモンをしぼって
- 美味しいです

ふわり
美味しい
レシピ