

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 2
- 揚げ油 適量
- 大根おろし
- ありおろし: しょうが
- しじゆ

きざんだ
大葉などを入れて美味しい
作り方 1

- 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

作り方 2

1. に片栗粉を入れて混ぜ. ひとくちサイズにする
油を中火で. あたためて煮る
タネを揚げる
キツネ色になったらOK!!

れいしんは. ありおろし
ありおろし: れいしんは
かき混ぜる
海老は. からをむいて背わたを
取って包丁でしかり. 下は
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 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
おしょうゆをかけて食べたり
お塩とレモンをしょうゆ
美味しいです

ふわり
美味しい
レシピ