

南蛮海老真丈揚げ（あんかけ）



◆材料（4個分）

玉葱 1/4ヶ
南蛮海老 約320g
小麦粉 少々
マヨネーズ 10g
片栗粉 少々
サラダ油 適量
水溶き片栗粉 少々
だし 25cc
醤油 5cc
味醂 5cc

調味料

◆作り方

- ①玉葱をみじん切りにして水にさらします。
- ②南蛮海老の殻をむき、包丁でたたきます。
- ③玉葱をきつく絞り、小麦粉をまぶし、南蛮海老とマヨネーズを合わせます。
- ④ ③を4つに分け、片栗粉をまぶし、サラダ油で揚げます。
- ⑤調味料を合わせ、火にかけ、沸騰したら水溶き片栗粉でとろみをつけます。
- ⑥揚げた南蛮海老に⑤をかけて、出来上がり。



マヨネーズを使うことで、微妙な味付けの手間が省けます。難しそうですが、このレシピならお手軽に本格的なお味が楽しめますよ♪