

温度調節
機能

低めの温度でじっくりと揚げるのがポイント♪ 桜えびと新玉ねぎのかき揚げ



材料

4~5人分

桜えび…20g
水…80ml
酒…大さじ2
青のり…大さじ1
新玉ねぎ…1個
天ぷら粉…1/2カップ
冷水…100ml
揚げ油…適量
クッキングシート…
(8cm×8cm)×10枚
塩・レモン…適量

①.

水と酒を合わせ、桜えびをつける。新玉ねぎは1cm幅に切る。



②.

ボウルに水気を切った①の桜えびと新玉ねぎを入れ、天ぷら粉・青のりを混ぜ合わせ、冷水を少しずつ加える。



③.

クッキングシートに②をのせる。



④.

鍋に揚げ油を入れ、コンロを**160度に設定**し③を静かに入れ、上下を返してシートをはずし、**3分ほど揚げる**。
お好みで塩、レモンを添える。



桜えびと新玉ねぎのかき揚げ

