

「ゴールドラッシュ」のかき揚げ エダマメ&エビ

トウモロコシのレシピ



彩りきれい!
プチプチ・プリプリ食感も楽しいかき揚げ

材料 (2人分)

「ゴールドラッシュ」トウモロコシ	1/2本
エダマメ(さやごと)	100g
エビ(中)	4尾
塩、コショウ	各少々
天ぷら粉	大さじ4
冷水	大さじ1
揚げ油	適量
塩、レモン	適量

作り方

- ① 「ゴールドラッシュ」は包丁で実をそぎ落とします。エダマメは塩ゆでし、さやから豆を取り出しておきます。エビは背わたを取って洗い、水気を拭き取ってから1cm長さに切り、塩、コショウで下味をつけます。
- ② ボウルに(1)と天ぷら粉、冷水を入れ、粉っぽさが残る程度にさっくりと混ぜ合わせます。
- ③ 揚げ油を170℃ほどに熱し、(2)をスプーンですくって落とし入れ、からりと揚げます。
- ④ 油を切って器に盛り、レモンを絞って塩をつけながらいただきます。

ワンポイント

山椒や抹茶塩、七味唐辛子などを添えれば、おつま一品に。