

# 「ゴールドラッシュ」のかき揚げ カレー風味

トウモロコシのレシピ



ほんのりカレー風味で食欲増進！  
おつまみにもぴったり

## 材料（2人分）

|                  |        |
|------------------|--------|
| 「ゴールドラッシュ」トウモロコシ | 1/2本   |
| エビ（中）            | 4尾     |
| 塩、コショウ           | 各少々    |
| 溶き卵              | 1/2個分  |
| 小麦粉              | 大さじ2～3 |
| カレー粉             | 小さじ1/2 |
| ガーリックパウダー        | 小さじ1/2 |
| 揚げ油              | 適量     |
| 塩                | 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。エビは背わたを取って洗い、水気を拭き取ってから1 cm 長さに切り、塩、コショウで下味をつけます。
- ② ボウルに(1)を入れて溶き卵をからめます。小麦粉、カレー粉、ガーリックパウダーを加え、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、お好みで塩をつけながらいただきます。

## ワンポイント

揚げやすいので様子をみながら揚げましょう。