

サクサク えびとブロッコリーのフリッター



材 料 2人分

ブロッコリー	1/2 個	(フリッター衣)	
えび	6 尾	小麦粉	40 g
塩	少々	片栗粉	大さじ 1
こしょう	少々	ベーキングパウダー	小さじ 1/2
揚げ油	適量	水	75cc
ブラックペッパー	少々	マヨネーズ	大さじ 1

*マヨネーズは水で溶いておくと粉となじみやすいです

作り方

- ① 下ゆでしたブロッコリーは適当な大きさに切り分け、軽く塩こしょうする。
- ② えびは殻をむき、背ワタを取りのぞき、腹に数か所包丁で切り目を入れて身をまっすぐにする。キッチンペーパーで水気を取り、軽く塩こしょうする。
- ③ ボウルにフリッターの衣を混ぜ合わせ、えび、ブロッコリーに衣をつけて170℃の油で揚げる。
- ④ 油をきって器に盛り付け、ブラックペッパーをそえる。