ミニかき揚げ



材料 (子ども1人分)

むきえび(小)	25g
冷凍コーン(解凍したもの)	大さじ2
小麦粉	1/4カップ
卵	1/4個(大さじ1)
冷水	適量
揚げ油	適量
塩	少々

作り方

1. むきえびは大きければ3等分に切る。ボウルに小麦粉を入れ、卵と冷水を合わせて1/4カップにしたものを加えてざっくり混ぜる。
2. (1)のボウルにむきえびとコーンを入れて混ぜ、180度に熱した揚げ油に大さじ1ずつ落とし入れてきつね色に揚げる。
3. 塩少々をふって冷ます。

かき揚げをふっくら揚げるためには、油の温度が重要なポイントに。温度調節機能を利用すれば、ベストな状態に仕上がります。

監修 武蔵裕子