えびと空豆のフリッター



調理時間	約15分
カロリー	293kcal(1人分)

材料	(4人分)
むきえび	12尾(192g)
空豆(さやから出す)	12粒
卵	2個
(A)	
小麦粉	大さじ5
片栗粉	大さじ2
ベーキングパウダー	大さじ1/2
オリーブ油	適量
塩	少々

作り方

1. むきえびは背わたを取り、酒(分量外)で揉んで拭き取っておく。
2. 空豆は切り込みを入れて薄皮をむく。
3. ボウルに卵を軽く泡立ててからAを合わせ、(1)、(2)をつける。
4. 鍋をコンロにのせ、オリーブ油を入れ、揚げもの温度調節スイッチを押して160℃に設定し、そらまめを揚げる。
5. 揚げもの温度調節スイッチを押して180℃に設定し、えびを揚げる。熱いうちに塩をふる。

フリッターは、イタリア風の天ぷらのこと。おつまみにもなります。