桜えびととうもろこしのかき揚げ



調理時間 約10分
カロリー 525kcal

材料 (2～3人分)

桜えび	20g
とうもろこし	1本分
天ぷら粉	1/2カップ
冷水	1/2カップ
青のり	小さじ1
塩	ひとつまみ

作り方

1. ボウルに桜えび、とうもろこしを入れ、天ぷら粉をまんべんなくまぶす。
2. (1)に少しずつ冷水を加えて混ぜ、さらに青のりと塩を加えて混ぜる。
3. 鍋をコンロにのせ、揚げ油を入れ、温度調節スイッチを押して180度に設定する。
4. (2)を適量ずつ取って落とし、こんがりと揚げる。

桜えびの風味ととうもろこしの甘みが絶妙なおいしさのかき揚げです。