えびとアボカドのかき揚げ



材料	(2人分)
えび	6尾
アボカド	1/2個
小麦粉	1/2カップ
卵	1/2個
冷水	適量(卵と合わせて1/2カップにする)
揚げ油	適量
(カレー塩)	
塩	小さじ1
カレー粉	小さじ1/2

作り方

1. えびは殻と尾を取り、竹串で背わたを除いて1cm長さに切る。
2. アボカドは真ん中に包丁をあててぐるりと1周切り目を入れ、ひねるようにして半分に割り、種に包丁の刃元を刺して種をくり抜く。皮をむき、1cm角に切る。
3. 衣を作る。計量カップに卵を入れ、冷水を加えて100mlにする。ボウルに入れて混ぜ、小麦粉をふり入れてさっくりと混ぜる。
4. 鍋に揚げ油を入れて(500～1000ml)揚げ物温度調節スイッチを押して180度に設定する。別のボウルにえびとアボカドを1/2量ずつ入れ、(3)の衣の1/2量を加えてさっと混ぜ合わせたら、揚げ油に静かに落とし入れてカラリと揚げる。残りの半量も同様に揚げる。油をよくきって器に盛り、カレー塩を添える。

えびアボカドは、ありそうでなかった新しいコンビ。お酒のおつまみにも、おもてなしにも喜ばれます。カレー塩をぱらりとふって、アツアツを召し上がれ。

揚げ物温度調節で温度設定。点火後は揚げ油の温度を一定に保つ便利な機能です。 かき揚げは180度で揚げるのが成功の決めて。揚げ物温度調節スイッチがあれば、揚げ油に具を入れても温度が下がらないので、カラリと揚がります。

監修 武蔵裕子