

料理名：かき揚げねぎ三昧ハーブ塩を添えて



ねぎ三昧	100 g	【卵液】かき揚げ用衣	
干しあみえび	40 g	卵	1 個
生姜（細切り）	1 かけ 8 g	水	150 cc
片栗粉	適量	小麦粉	110 g
【ハーブ塩】		塩	小さじ 1/3
乾燥ローズマリー	微量	サラダ油	大さじ 1
煎り塩	小さじ 1/2		

作り方

- ①ねぎを水洗いし 3～4 センチに切る。よく水気をふく。
- ②卵液を作っておく。かるく混ぜる。
- ③①に片栗粉を加え、全体を合わせからめておく。
- ④③に干しあみえび、生姜を加える。
- ⑤②の卵液に④を加える。
- ⑥油温を 170℃～180℃位にし、⑤をレードルにとり揚げる。
- ⑦⑥を皿に盛りハーブ塩を添える。

