



【お手軽 ぷりぷりえびカツ（4人分）】

◆ 材料

えび	250g
はんぺん	1枚
小ねぎ（小口切り）	大さじ3
七味とうがらし	適宜
小麦粉	適宜
溶き卵	適宜
パン粉	適宜

【和風タルタルソース】

マヨネーズ	大さじ2
牛乳	大さじ1
白すりごま	大さじ1
小ねぎ（小口切り）	大さじ1

◆ 作り方

1. まず、えびを適当な大きさに切ります。
 2. はんぺんをちぎり、えびと合わせて包丁で刻んでいきます。
【一口メモ】
はんぺんを入れることで、よりぷりぷりになり、調味料もつなぎもいらなくなります。
食感が残るよう、細かく刻み過ぎないようにしてください。
 3. 小口切りにした小ねぎと、七味とうがらしを入れて、手でよく混ぜ合わせます。
 4. 丸めて形を作り、小麦粉、とき卵、パン粉の順に衣を付けます。
 5. 170度の油で5分ほど揚げ、キツネ色になったら出来上がり。
 6. えびカツにぴったりの、和風タルタルソースを作ります。
マヨネーズ、牛乳、白すりごま、小ねぎを混ぜ合わせるだけです。
-