

●えびととうもろこしのハーブフリット

【材 料】(3~4人分)

・とうもろこし	: 1本	・サラダ油	: 適量
・冷凍えび	: 15匹	・卵黄	: 1個
・かたくり粉	: 大さじ2	・マヨネーズ	: 大さじ4
・小麦粉	: 100g	・はちみつ	: 大さじ1
・塩	: 小さじ1/2	・塩	: 少々
・ドライバジル	: 小さじ1/2	・こしょう	: 少々
・冷水	: 80ml	・粗塩	: お好みで
・卵白	: 1個分		

【つくり方】

- ① とうもろこしの実を包丁でそぎ落とす。解凍したえびにかたくり粉をまぶしてよくもみ、粉の白っぽさがなくなるまで流水でしっかりと洗う。
ポイント とうもろこしは缶詰を使う場合、水けをよく切る。
ポイント えびはかたくり粉でもんでからよく洗うことで、臭みを取り除く。
- ② ①のえびをペーパータオルで包み、水けをよく取り除く。
ポイント 水けを取り除くことで油はねを防ぐ。
- ③ ボウルに小麦粉、塩、ドライバジル、冷水、卵白を入れてよく混ぜる。
ポイント ドライバジルを入れることで、冷めても香ばしく仕上がる。
ポイント 卵白を入れることでふわっと仕上がる。
- ④ フライパンに深さ1.5cmくらいの油を入れ、180度に熱する。③にえびをくぐらせ、揚げていく。
ポイント えびは揚げ過ぎに注意。
- ⑤ ④で残った衣に①のとうもろこしをからめ、スプーンで一口分すくって揚げる。2分ほど揚げ、片面が固まってきたらひっくり返し、両面を揚げる。揚げ色がついてきたらざるにあげる。
ポイント 衣はうすめにつけるとサクッと仕上がる。
- ⑥ つけだれを作る。ボウルに卵黄、マヨネーズ、はちみつ、塩、こしょうを入れよく混ぜる。
- ⑦ ⑥をラップせずに600wのレンジに30秒かけて、取り出したらすぐ混ぜる。粗塩と一緒に⑤に添えたら、できあがり。