

料理名 海老すり身揚げ 点心仕立て

材料

(4人分)

赤エビ…10本

水…400ml

生クリーム…100ml

片栗粉…大さじ1/2

塩…少々

こしょう…少々

タマネギ (みじん切り) …1/2個

春巻きの皮…4枚

揚げ油…適宜

ミニトマト…4個



作り方

- (1) 赤エビは身と頭に分け、頭の部分を使ってだしを取る。頭と水を鍋に入れ、強火で沸かし半分煮詰め、生クリームと合わせてソースとする。身は殻をむき、背わたを取り包丁でたたく。
- (2) ボウルに (1) の赤エビの身、片栗粉、塩、こしょう、タマネギのみじん切りを入れ、粘りが出るまで混ぜ合わせる。4等分にして丸く形を整え、細切りにした春巻きの皮を付ける。
- (3) 170度に熱した油で (2) をきつね色になるまで揚げる。
- (4) (1) のソースを塩、こしょうで味を調べ、熱して器に流し、(3) とミニトマトをのせ出来上がり。