

## トードマンプラー

(タイ風さつま揚げ)



材 料		(12個分)	作 り 方
エビ	200g		① エビは背ワタと殻を除き、細かくたたいてすり身にする。ここにAを加えてよく練る。これを12等分にし、1cm厚さの丸形にし、170度の油できつね色に揚げる。
A			② 皿にグリーンリーフ、①を盛り付け、スイートチリソースを付けていただく。
白身魚すり身	300g		
砂糖	小さじ1		
レッドカレーペースト	小さじ2		
オクラ (小口切り)	50g		
小ネギ (小口切り)	2本		
バイマックルー (細切り)	7、8枚		
卵	1個		
グリーンリーフ	1枚		
スイートチリソース	適量		
しょうゆ	大さじ1		