



<料理名> 玉ねぎと桜えびのかき揚げ

料理の紹介文

玉ねぎの甘さがよく味わえる揚げものです。

最初に塩を入れておくので、このままで召し上がれます。

材料：(4人分)・・・目安程度

玉ねぎ	2個
桜えび	適量
塩	少々
天ぷら粉	適量
サラダ油	適量

作り方：

- (1) 玉ねぎは7mm程度の厚さにくし切り、またはせん切りにする。
ボールに入れ、塩を振って全体によくなじませ、玉ねぎから水気が出るまでおく。
- (2) 玉ねぎの水気が出たら、桜えびを入れて混ぜる。さらに、天ぷら粉を少量ずつ混ぜながら入れ、玉ねぎの水分で粉がねっとりするまで入れる。
- (3) 鍋に油を熱しておく。
- (4) クッキングペーパーの上に(2)を円型に広げて形を整え、ペーパーごと油に入れてカラリとなるまで揚げる。
- (5)
- (6)
- (7)

《その他、上記の料理にピッタリの一品(付け合わせなど)がありましたらご記入ください。》

春の献立です

- 山菜の天ぷら(上記のかき揚げの前に揚げておきます。こしあぶら・たらの芽・お茶の新芽など)
- 新じゃがと豚バラ肉の甘辛煮
- わらびのお浸し
- わかめ・しらす・きゅうりの酢の物
- いちご