

地えびのから揚げ

殻つきの小えびを油で揚げると、
パリパリと頭から尾まで殻ごと食べられます。



カリッと揚がった地えびのから揚げ



材 料 4人分

・殻つき小えび	100g	} 合わせてふるいにかけておく
・酒	小さじ2	
・片栗粉	大さじ1	
・米粉	大さじ1	
・揚げ油	適宜	
・塩	少々	

作り方

1. 殻つき小えびは酒
で下味をつける。



2. 汁気を切った1に
片栗粉と米粉をまぶす。



3. 油でカラリと揚げ（180℃で
約5分間）、味を見て塩をふる。



- ☆ 片栗粉と、米粉をまぶすことでサクサクに仕上がります。
- ☆ 地えびの塩味を見て、仕上げの塩は調節します。