

もち米なのでサクサクに

# エビの白玉粉揚げ



構成・小松やしほ / 写真・関口純

## 材料(4人分)

- エビ……………8~10匹
- 塩・こしょう……………少々
- 紹興酒……………大さじ1
- 白玉粉……………1/4カップ
- 水……………1/4カップ~  
(天ぷらの衣くらいの感じになるよう水を加える)
- ベーキングパウダー……………小さじ1/2
- ネギ……………1本分
- 万能ネギ……………1/2束
- 香菜……………適宜

- A
- しょうゆ……………大さじ2
  - 紹興酒……………大さじ1
  - 酢……………大さじ2
  - 砂糖……………大さじ1
  - 水溶きかたくり粉=かたくり粉小さじ1を水小さじ2で溶く

## 作り方

- ①エビは殻をむき、背ワタを取って、まっすぐになるよう腹側に包丁を入れ、塩・こしょうをして、紹興酒大さじ1をもみこんでおく。
- ②ボウルに白玉粉、水を入れよく混ぜ、ベーキングパウダーを加える。エビにつけて、油でからりと揚げる。
- ③中華鍋にAを入れ、よく混ぜたら火をつけ、フツフツと沸いてとろみが出るまで火を入れる。
- ④②に白髪ネギ、万能ネギ、香菜をあしらひ、③のソースをかけていただく。

## 食べる直前にソース

白玉粉も白玉を作った後にほんのちょっと残ったりして、なかなか

消費できない食材の一つかと思えます。「粉」なので、揚げ物に使って見たらどうかしらと考えたお料理です。

もち米を使っているのも、より軽くてサクサクになります。特に揚げたては格別。その食感を損なわないよう、ソースは食べる直前にかけてください。

菜ばしで触ってカリッとしてい

るのが分かるぐらいまでしっかり揚げれば失敗はありません。水に溶くだけなので、卵を使う必要もなく、手も汚れません。

衣にイタリアンハーブミックスや、パセリを混ぜると、洋風になります。

白玉粉は、天ぷらの衣に小麦粉代わりに使っても、カリカリ感が出ておいしいです。

## もつゆ フーロンタン 芙蓉湯

鶏胸肉120gは一口大にそぎ切りし、塩小さじ1/2、紹興酒大さじ1、かたくり粉小さじ2、ごま油大さじ1/2をもみ込んでおく。菜の花8本は塩ゆでし、3cm長さに切る。

鶏ガラスープ600mlを煮立てて水溶きかたくり粉でとろみをつけ、ほぐした卵白2個分を細く流



し入れ花を咲かせる。鶏胸肉を1枚ずつ入れ、塩・しょうゆで味を調べ、菜の花を加える。