

## スジエビかきあげ 2

スジエビは、琵琶湖で「えびたつべ」などの漁法でたくさん漁獲されています。  
スジエビとゴボウなど野菜の食感を活かしてカリッと揚げましょう。



【材 料】	4人分
スジエビ	150g
ゴボウ	1/2本
ニンジン	30g
タマネギ	1/2個
小麦粉(薄力粉)	1.5カップ
氷水	1.5カップ
塩(または天つゆ)	適量
揚げ油(サラダオイル)	適量

### 【作り方】

エビはきれいに洗って水気を取っておく。

ゴボウは斜め切りしてから千切りにする。タマネギは千切りにする。

ボウルに氷水を入れ、小麦粉を加えてさっくりと混ぜ合わせる。

ボウルにスジエビとゴボウ、ニンジン、タマネギを加え、軽く混ぜ合わせる。

油を165 ~ 175 に熱する。油が適温になったら、 の材料を木しゃもじの上に広げ、そっと流し込む。

揚げたら熱いうちに塩をふる。

できあがり です。