

エビの春巻き

<材料> 4～5人分

春巻きの皮 10枚

海老ブラックタイガー 10尾・・・細かく切ってすり鉢でペースト状にする

はんぺん 1枚・・・細かく切り海老と一緒に混ぜる

玉葱 1/2個・・・みじん切り

味付け＝塩・胡椒各少々・酒大さじ1・片栗粉大さじ1と1/2

小麦粉の糊少々

サラダ菜 1/2株・・・ほぐす

こめ油適量

マヨネーズ・スイートチリソース



<作り方>

1. 海老ペーストができたら、春巻きの皮に包んで、それぞれに巻く。
2. ①を中温（170℃前後ぐらい）の油で揚げる。器にサラダ菜と②を盛ってマヨネーズかスイートチリソースを添える。