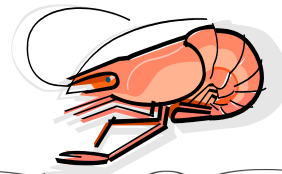


海老のカナッペ



【材 料】（4 人前）

- ・エビ（殻のない）…120 g サンドイッチ用
・食パン…2 枚 ・塩・コショウ…少々
- ・片栗粉…適量 ・揚げ油…適量 ・卵…1 個 ・酒…適量

【作り方】

- ① 下処理（殻が無い）をしたエビを包丁でたたき、すり身にします。
（冷凍のむきエビの場合、生臭さを取るため酒を少し降って置くと良い）
- ② ボールにエビのすり身を入れ、塩・コショウ・酒・片栗粉を入れてよく混ぜてボールの中で 8 等分にします。
- ③ 食パンの耳を落として 1 枚を 4 等分に切ります。
- ④ ②のエビをパンの上に均一にのせ、表面に溶き卵をぬります。
- ⑤ フライパンに油を入れ 160 度に熱し、エビのペーストが下になるように油に入れて、キツネ色になるまで良く揚げます。
- ⑥ 揚がったら、裏返して軽く色がついたら出来上がりです。

【つぶやき】

※ 1 尾（頭・尾付いてる）の状態を買われる時は、廃棄率が 65%なので 120 g のむき身が必要な場合、約 350 g のエビが必要となります。
捨てる物が少ないように頭のから揚げや、乾煎りしたむき殻で、エビの出汁を取りスープの素や味噌汁のだしとして利用できます。

※ パンの耳も油で揚げて、砂糖をふりかけるとおやつが 1 品出来上がり！