

プチヴェールと えびのかきあげ

プチヴェールは油と相性が良いため、
今値段が高い春菊の代わりとして使い、
子供から大人まで馴染みある料理になる
ように意識しました!



材料 (1人分)

プチヴェール	20g	天ぷら粉	20~30g
玉ねぎ	1/4 個	水	25cc
むきえび	3~5 尾	塩	ひとつまみ
		揚げ油	適量

1. プチヴェールを洗い、水気をよくきる。
2. 玉ねぎを繊維に沿って切る。
3. えびを約1.5~2 cmに切る。
4. 天ぷら粉と水、塩を加え、ダマが少し残るくらいまで混ぜる。
5. 切った野菜とえびを加えてよく混ぜる。
6. 160℃の油で、じっくり揚げる。
7. 全体に火が通ったら完成。