

桜えびのかき揚げ



作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. **A**をボウルに入れて混ぜる。さらに小麦粉を加えてよく混ぜる。
3. **B**をなめらかになるまで混ぜ、②に加え、むらのないようによく混ぜる。
4. 取り外したテーブルプレートの中央に③を寄せて、円形で平らに4等分し、広げて並べ、**中段**に入れ **おかず** **67 桜えびのかき揚げ** 仕上がりに調節 **弱** で加熱する。

加熱の目安

加熱：約27分

1回に作れる分量

2~3人分

使用付属品



テーブルプレート
中段



給水タンク 満水

カロリー

51kcal

塩分

0.7g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-S8A対応レシピです。

材料	2人分 (4枚)	3人分 (6枚)
A 桜えび (釜揚げ)	60g	90g
A 小ねぎ (小口切り)	10g	15g
小麦粉 (薄力粉)	大さじ2/3	大さじ1
B 小麦粉 (薄力粉)	小さじ1・1/3	小さじ2
B 片栗粉	小さじ2/3	小さじ1
B ベーキングパウダー	小さじ1/3	小さじ1/2
B 水	大さじ1弱	20ml

桜えびのかき揚げのコツ

3人分は

仕上がり調整 **中** で加熱します。

加熱が足りなかったときは

オープン **予熱無** **190℃** で様子を見ながら加熱します。