

## 桜えびのかき揚げ



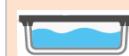
## 加熱の目安

約17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。

| 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    |

## 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 68 桜えびのかき揚げ 仕上がり調節 弱 で加熱する。

## 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。