



加熱の目安		使用付属品	
約17分		 テーブルプレート 中段	 給水タンク 満水
1回に作れる分量			
2~3人分			
カロリー	塩分		
51kcal	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

- 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
- 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。
- 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。
- 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。