

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. オーブンシートを敷いた角皿の中央に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 122 桜えびのかき揚げ で加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約17分	1~3人分	 	51kcal	0.7g

注意
<p>! 指示 テーブルプレート、角皿の出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う</p>

材料	1人分(2枚)	2人分(4枚)	3人分(6枚)
A 桜えび(釜揚げ)	30g	60g	90g
A 小ねぎ(小口切り)	5g	10g	15g
小麦粉(薄力粉)	大さじ1/3	大さじ2/3	大さじ1
B 小麦粉(薄力粉)	小さじ2/3	小さじ1・1/3	小さじ2
B 片栗粉	小さじ1/3	小さじ2/3	小さじ1
B ベーキングパウダー	少々	小さじ1/3	小さじ1/2
B 水	小さじ1強	大さじ1弱	20ml

桜えびのかき揚げのコツ
1~2人分は 仕上がり調整 弱 で加熱します。