

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黒皿の中央に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 **107 桜えびのかき揚げ** で加熱する。

加熱の目安

加熱：約17分

1回に作れる分量

1～3人分

使用付属品



黒皿 **中段**
テーブルプレート



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	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。