

# 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. オープ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 **090 桜えびのかき揚げ** で加熱する。

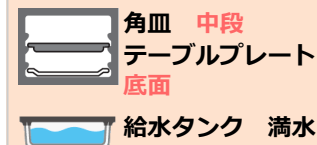
### 加熱の目安

加熱：約17分

### 1回に作れる分量

1〜3人分

### 使用付属品



角皿 **中段**  
テーブルプレート  
底面

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-W1A対応レシピです。

材料	1人分(2枚)	2人分(4枚)	3人分(6枚)
<b>A</b> 桜えび(釜揚げ)	30g	60g	90g
<b>A</b> 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>B</b> 小麦粉(薄力粉)	小さじ2/3	小さじ1・1/3	小さじ2
<b>B</b> 片栗粉	小さじ1/3	小さじ2/3	小さじ1
<b>B</b> ベーキングパウダー	少々	小さじ1/3	小さじ1/2
<b>B</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。