



海老の香りとサクッとした食感が人気のおつまみパン

海老トースト

対応製品名 : スリム&ライト マルチハンドブレンダー

使用部品 : チョッパー

調理時間 : 20分

材料 (20枚分)

バゲット	20枚 (1cm 幅にスライスし、焼く)
冷凍むきエビ	200g (半解凍して背ワタを取り、2cm 幅に切る)
パクチーの葉	15～20枚
マヨネーズ	大さじ1
塩	小さじ1/2
黒こしょう	適量
しょうが	10g (うす切り)
玉ねぎ	20g (2cm 角に切る)
片栗粉	小さじ1
サラダオイル (揚げ油)	適量

〈トッピング〉

スイートチリソース	適量
パクチーの葉	適宜

作り方

1. チョッパーボールに玉ねぎを入れ、高速のパルス運転を5回程して粗みじん切りにし、取り出して片栗粉をまぶしておく。
2. チョッパーボールにエビ、パクチーの葉、マヨネーズ、しょうが、塩、黒こしょうを入れて高速のパルス運転を4～5回した後、10秒程連続運転し、ペースト状にして取り出す。
3. 1と2を混ぜ合わせ、バゲットに塗る。
4. フライパンに2cmほどサラダオイルを入れて160℃に熱し、3を両面がほんのり色づくまで揚げる。器に盛りつけ、スイートチリソースとお好みでパクチーの葉を添える。