



外ふわっ、中プリッ!チリマヨソースとの相性抜群

ふわふわエビチリ

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 : ビーター

調理時間 : 20分

材料 (2人分)

エビ	10尾 (殻をむき、背ワタを取る)
塩	適量
こしょう	適量
卵白	1個分
塩	適量
片栗粉	大さじ1
小麦粉	大さじ1
サラダオイル	小さじ1
サラダオイル (揚げ油)	適量
スイートチリソース	大さじ1
マヨネーズ	大さじ1

〈トッピング〉

糸唐辛子	適宜
------	----

作り方

1. エビは塩、こしょうをふり、10分ほど置く。
2. ボウルに卵白と塩を入れ、ビーターの低速～高速で1分半程しっかりと泡立てる。
3. 2に片栗粉と小麦粉、サラダオイルの順に加え、その都度ゴムべらでさっくりと混ぜ合わせる。
4. 1の海老に3の衣をつけて170℃の油で揚げる。
5. 器に盛り、スイートチリソースとマヨネーズを合わせたソースをかける。お好みで糸唐辛子をトッピングする。