ケンミン食品
株式会社

ライスペーパーdeカリッとエビマヨ

調理時間：30分　調理法：フライパン　カロリー：523kcal　塩分：1.8g

【ハッピー生春巻きマイスター 大分県 白井さま考案のレシピ】
みんな大好き！ライスペーパーdeエビマヨのレシピです。エビにライスペーパーをまぶして揚げて、ソースを絡めるとカリッとして、とっても美味しいエビマヨの出来上がり～♥

使用商品　ライスペーパー

巻きやすい四角いタイプで、モチモチとした食感のライスペーパーです。
でん粉とお米の素材本来の風味と食感を味わって頂けます。

材料　2人分

ケンミン ライスペーパー：6枚
むきえび（冷凍でも可）：200g
酒：小さじ2（10g）
塩：少々
卵白：卵1個分（40g）
片栗粉：大さじ1（9g）
油：小さじ1（4g）
揚げ油：適量

■ソース
【A】マヨネーズ：100g
【A】コンデンスミルク：大さじ2
【A】スイートチリソース：大さじ1

作り方

(1)
今回使用する材料です。

(2)
ライスペーパー4枚をフードプロセッサーにかけて細かくする。
ライスペーパー2枚は4等分にします。

(3)
えびに酒・塩を揉みこむ。

(4)
別のボウルに卵白を泡だてる。

(5)
片栗粉と油を加え、さっと混ぜたら、えびを加えて混ぜる。

(6)
えびを1尾ずつ取り出し、フードプロセッサーにかけたライスペーパーを全体にまぶす。

(7)
170度に熱した油でカリッとなるまで揚げる。
4等分したライスペーパーもカリッとなるまで素揚げしたら、塩（少々）を振る。

(8)
ボウルにソース【A】を混ぜて、揚げたえびを入れて絡める。

(9)
えびを揚げたライスペーパーの上に盛りつける。
揚げたライスペーパーと一緒に食べると、サクサク感がアップしてとっても美味しいです♪

●他にも！白井さまのハッピー生春巻きレシピはこちら♪

Copyright (c) KENMIN FOODS co., ltd. All rights reserved.