

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♪