

## えびとアボカドのかき揚げ



## 材料

(2人分)

|        |                     |
|--------|---------------------|
| えび     | 6尾                  |
| アボカド   | 1/2個                |
| 小麦粉    | 1/2カップ              |
| 卵      | 1/2個                |
| 冷水     | 適量(卵と合わせて1/2カップにする) |
| 揚げ油    | 適量                  |
| (カレー塩) |                     |
| 塩      | 小さじ1                |
| カレー粉   | 小さじ1/2              |

## 作り方

- 1 えびは殻と尾を取り、竹串で背わたを除いて1cm長さに切る。
- 2 アボカドは真ん中に包丁をあててぐるりと1周切り目を入れ、ひねるようにして半分に割り、種に包丁の刃元を刺して種をくり抜く。皮をむき、1cm角に切る。
- 3 衣を作る。計量カップに卵を入れ、冷水を加えて100mlにする。ボウルに入れて混ぜ、小麦粉をふり入れてさっくりと混ぜる。
- 4 鍋に揚げ油を入れて(500~1000ml)揚げ物温度調節スイッチを押して180度に設定する。別のボウルにえびとアボカドを1/2量ずつ入れ、(3)の衣の1/2量を加えてさっと混ぜ合わせたら、揚げ油に静かに落とし入れてカラリと揚げる。残りの半量も同様に揚げる。油をよくきって器に盛り、カレー塩を添える。

えびアボカドは、ありそうでなかった新しいコンビ。

お酒のおつまみにも、おもてなしにも喜ばれます。カレー塩をぱらりとふって、アツアツを召し上がれ。

揚げ物温度調節で温度設定。点火後は揚げ油の温度を一定に保つ便利な機能です。

かき揚げは180度で揚げるのが成功の決めて。揚げ物温度調節スイッチがあれば、揚げ油に具を入れても温度が下がらないので、カラリと揚げられます。

監修 武蔵裕子