

エビパン



エビパン

■材料（作りやすい分量）

サンドウィッチ用食パン	4枚	ナンプラー	小 1.5
むきえび	200g	酒	小 1
玉ねぎ	1/8個（40g）	塩	強めに
サラダ油	フライパン 2cmの深さ	こしょう	少々
スイートチリソース	適量	片栗粉	小 2
レモン	適量		

■作り方

- ① むきえびは塩と片栗粉（共に分量外）をもみ込んでから水で良く洗い、ペーパーで水分を拭き取る。
包丁で刻んだり押しつぶしたりして、ミンチ状にする。
ナンプラー、酒、塩、こしょう、片栗粉をそのまま混ぜ込む。
- ② 玉ねぎは極みじん切りにし、エビに混ぜ込む。
- ③ 食パンにエビを塗りつけ、4等分にカットする。
- ④ フライパンに 2cm くらいの深さの油を入れ、コンロのタイマー機能を使い 180℃に熱し、エビの面から揚げる。
高温短時間がポイント！
お好みでスイートチリソースやレモンを絞っていただく。



※この印刷物は著作物に該当するため、ご家庭での使用目的以外に使用しないでください。