

エビフライ

洋食 メイン

材料 (6尾分)

エビ	6尾
塩・こしょう	少々
┌薄力粉	大さじ4
└卵	1個
┌水	大さじ2
パン粉	適量
揚げ油	適量
タルタルソース	
┌マヨネーズ	100cc
└ゆで卵	1個
┌ピクルス	大さじ1
└玉ねぎ	大さじ1
┌ケッパー	大さじ1/2
┌パセリ(みじん切り)	小さじ1
└塩・こしょう	適量
レモン	適宜



作り方

1. **タルタルソース**のマヨネーズ、ゆで卵以外の材料をフードプロセッサーに入れつぶし、マヨネーズ、ゆで卵を加え混ぜる。
2. **エビ**の背ワタを取り、殻を頭ほうから、尾の1筋を残して殻をむく。尾の先を斜めに切り落とし、尾の中の水気をしごき出す。
3. 腹側に5～6箇所切り込みをいれ、**エビ**をかるくおしつぶすように伸ばし、塩・こしょうする。
4. ボウルに卵、薄力粉、水を溶いたものを作る。
5. エビの尾をもって4に浸し、パン粉をつける。
6. 170～180℃の油で揚げる。
7. 盛り付ける。

所要時間 40分
主な調理器具 フライパン、フードプロセッサー