18　かぼちゃと干しえびのかき揚げ

＜研修会レシピ＞

材　料（6 人分）		
かぼちゃ		350g
干しえび		25g
(A)	米粉	1/2 カップ
	水	1/2 カップ
	塩	ふたつまみ
揚げ油		適量
レモン		1 個

① かぼちゃは皮がところどころ残る程度にむいて、3mm 角、3cm 長さの棒状に切る。
② ボウルに米粉、水、塩を混ぜ合わせる。
③ ②に①と干しえびを混ぜ、スプーンでまとめて、170℃に熱した油でカラッと揚げる。
④ ③を器に盛りつけ、くし型に切ったレモンを添える。

memo