



{材料}10 本分

- 春巻の皮…10 枚
- 海老…10 尾
- { 酒…小さじ1 } 海老の下味
- { 塩…少々 }
- 焼き竹輪…1/8 本を 10 個
- いんげん…10 本
- のり用の小麦粉…少々



Point

春巻の皮はツルツルの面を
表にして巻くと、揚げ上がりが
キレイになります。
海老の尻尾が外側に出て、
見た目も豪華に仕上がりますよ。



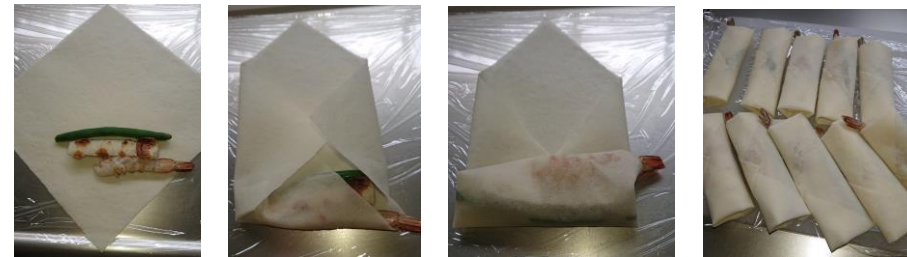
所要時間 30 分

【準備】

- ・ 海老の殻をむき背わたをとり、下味をつける
※海老の尻尾の先を 5 mm位切り落とし、尻尾の中にある余分な水分を包丁でしごきだす。
これをやっておくと、揚げた時に尻尾が破裂するのをふせげます
- ・ いんげんを耐熱皿に並べ、ラップをかけてレンジで 600w、30 秒加熱
※冷凍いんげんを使う場合は、加熱せずそのまま OK
- ・ 春巻の皮をキメが細かくツルツルしている面が下になるようにはがしておく

【作り方】

- ① 春巻の皮を角が手前になるように置き、海老・竹輪・いんげんをのせ、海老の尻尾を出して包む。



- ② 包んだ端を小麦粉ののりでしっかりとめて、170℃の油で 5~6 分揚げて、出来上がり。