

# 椎茸エビカツ

## 【材料(4人分)】

|         |      |
|---------|------|
| ムキエビ(大) | 10尾  |
| 椎茸(大きめ) | 8個   |
| 卵       | 大さじ1 |
| 薄力粉     | 小さじ1 |
| 塩こしょう   | 適量   |
| カボス     | 1個   |



## 調理方法

|     |   |
|-----|---|
| (1) | 椎茸はぬれ布巾で汚れを落とし石づきをとる。<br>かさの内側に薄力粉(分量外)を薄くはたいておく。               |
| (2) | ムキエビは背わたを取り、1cmくらいに切る。  |
| (3) | エビをボウルに移し、塩コショウし薄力粉と卵を入れてよく混ぜ合わせる。                              |
| (4) | しいたけのかさにエビをこんもり詰める。<br>(あまり詰めすぎるとバラバラになりやすいので置いたとき滑り落ちない程度に詰める) |
| (5) | 薄力粉、卵(卵水)、パン粉の順につけ、最後のパン粉はしっかりと手で押さえておく。                        |
| (6) | 中温程度の油でゆっくりとカラリと揚げる。<br>*火が通りにくいのでじっくり揚げる。                      |
| (7) | 最後にカボスをかけていただく。   |

平成二十一年度

優秀賞

片岡優希