



えびとタルタルポテトサラダのフライ



揚げる

🍳 使用した鍋：片手ナベ2.9L

【材料】4人分

海老(無頭)	8尾
塩、ホワイトペッパー	各少々
小麦粉	適量
セロリ	1/3本
じゃがいも	中1個
塩、ホワイトペッパー、酢	各少々
パン粉(極細)	適量
揚げ油	適量

【B】

小麦粉	100g
水	150cc

【A】

ゆで卵(みじん切り)	1/2~1個
ピクルス(みじん切り)	小1本
パセリ(みじん切り)	適量
粒マスタード	小さじ1
マヨネーズ	大さじ1

【作り方】🕒 約20分

- 海老は殻と背わたを取り、腹から切り込みを入れて開き、包丁の背などで軽くたたいて伸ばす。塩、ホワイトペッパーをふり、小麦粉を両面につけて余分な粉をはたく。セロリは筋を取り、海老の大きさに揃えて棒状に切る。
- じゃがいもは一口大に切る。ビタクラフトの鍋にじゃがいもと水50ccを入れ、フタをして中火にかけ、蒸気が上がれば弱火にして約10~12分加熱しザルに上げる。再び鍋に戻して弱火で水分を飛ばしてからボウルに移し、つぶしながら塩、ホワイトペッパー、酢を加えて味をなじませて冷やす。
- (2) に【A】の材料を加えて混ぜ合わせてタルタルポテトサラダを作る。
- (1) の海老に (3) のタルタルポテトサラダを薄くのばし、セロリをのせて海老で包み込み形をととのえる。
- (4) の海老を【水溶き片栗粉】、パン粉の順に衣をつける。
- ビタクラフトの鍋にフタをして中火にかけ、水滴を落とすと玉になってコロコロ転がる状態まで加熱し底から1~2cmのサラダ油を入れ170~180℃の温度で揚げる。