

# 金砂軟明蝦

〈殻付き海老の揚げもの オリジナルスパイスがけ〉

## 材 料

明蝦 …8尾  
 茭白 …1本  
 石杓柏…2本  
 印元 …6本  
 蕃茄 …1個  
 紫蘇 …8枚

## [調味料]

A	土呵	…150g	B	土呵粉	…150g
	糖	…大匙9		塩	…適量
	鶏粉	…大匙4		胡椒	…適量
	塩	…小匙1		コンスターチ	…適量
	朝天辣椒面	…小匙1			
	韓国唐辛子	…小匙1 1/2			
	豆豉	…小匙1 1/2			
	姜末粉	…小匙2/3			
蒜末粉	…小匙1 1/2				

## 作り方

- ① 明蝦はそうじして背開きにし、2等分して塩、胡椒、コンスターチをまぶす。
- ② インゲンは3cm幅、アスパラとマコモダケは周し切りにする。
- ③ Aをフードプロセッサーにかける。
- ④ Bをオーブンで5分程焼き、③に加える。
- ⑤ トマトを薄切りにし、お皿に飾り、紫蘇ものせておく。
- ⑥ 鍋に油を沸かし、②の野菜を素揚げし、①もカリッと揚げる。
- ⑦ ⑥をボールに入れ、④と合わせて⑤の皿に盛り付ける。