

スー ザァ チュ ズ

## 酥炸茄子

～ サクサクジュワー、ナスがジューシーエビがプリプリ ～

## ナスのはさみ揚げ



## 材 料 (4人分)

◇ 材料		◇ 調味料	
・長ナス	3本	・酒	大さじ 3杯
・芝エビ	250g	・塩	小さじ 1杯
・豚挽き肉	400g	・砂糖	小さじ 1杯
・長ネギ	2本	・片栗粉	大さじ 2杯半
・ショウガ	1かけ	・化学調味料	小さじ 1杯
・シイタケ	3枚	・醤油	大さじ 2杯
・玉子	1個	・胡椒	適宜

## 作り方

- ① ナスは皮をむき、1.5cm程の厚さで少しナナメに輪切りにし、水にさらしておく。
- ② 芝エビは粗く、長ネギ・ショウガ・シイタケは細かいみじん切りにする。
- ③ ナスを水から上げ水気を切り、水分を良く拭いて取る。
- ④ ボウルに豚挽き肉と②と玉子・調味料を全て入れ混ぜて少し粘りけが出るまでこねる。
- ⑤ ④をスプーン等ですくい、ナスではさむ。
- ⑥ 油を熱し、(分量外の水で溶いた小麦粉等の)天ぷら用の衣にくぐらせて、低温(160度位)で5分程揚げる。
- ⑦ 竹串等で中心を刺して透明の肉汁が出てきたら揚げ上がりです。



## ◆尾形総調理長のワンポイントアドバイス

芝エビは余り細かく切らないようにして下さい。粗いみじん切りの方が食感が良くなります。衣は市販の天ぷら粉で結構です。お子さん用にカレー粉等を混ぜても良いですね。ネギとショウガの風味が効いてますので、余った具はギョウザの皮等で包んで水餃子にしても美味しいですよ。