

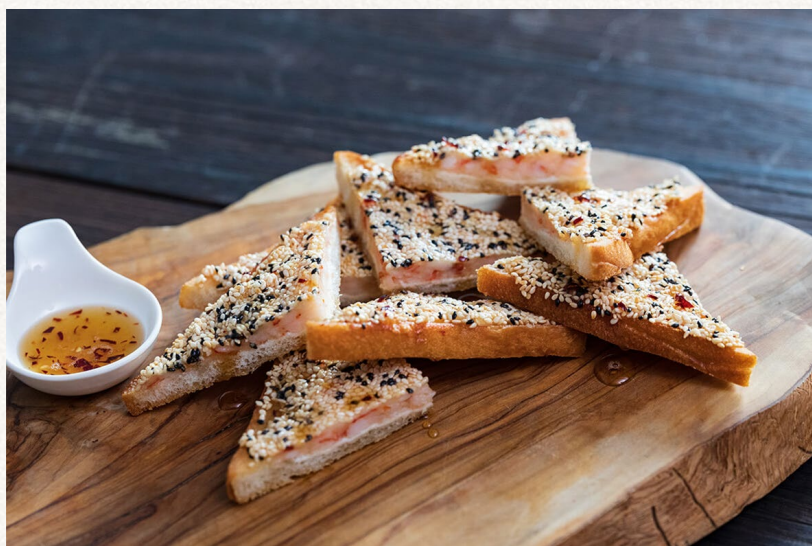


🍴 作り方 (30分程度)

- ① 海老のペーストをつくる。大正海老の背ワタを取り、包丁で粗めに叩く。豚背脂を細かく切っておく。ボウルに粗めに叩いた海老と☆の材料を入れ、よく混ぜ合わせる。
- ② 食パンに片栗粉をまぶし、海老のペーストを薄く塗る。さらに表面に白ごま・黒ごまをまぶす。
- ③ ②を170°Cの油で揚げる。約2分ずつひっくり返しながら両面に火を通していく。
- ④ スイートチリソースをつくる。鍋に材料をすべて入れ、強火にかける。沸いたら弱火に落とし約10分煮詰める。半分ほどにまで煮詰まったらボウルにあげて冷やす。
- ⑤ エビパンにスイートチリソースをかけ、お好みの大きさにカットして盛り付ける。

🥄 材料 (4人分)

| 【海老のペースト】 | |
|-------------|----------|
| 大正海老 | 300g |
| ☆卵白 | 1/2ケ |
| ☆豚背脂 | 大さじ1と1/2 |
| ☆日本酒 | 小さじ2 |
| ☆塩 | 小さじ1/3 |
| ☆白こしょう | 少々 |
| ☆片栗粉 | 大さじ1と1/2 |
| ☆サラダ油 | 大さじ1/2 |
| | |
| 食パン (12枚切り) | 4枚 |
| 片栗粉 | 少々 |
| 白ごま | 大さじ4 |
| 黒ごま | 小さじ2 |
| | |
| 【スイートチリソース】 | |
| 赤唐辛子 | 1本 |
| ニンニク | 1かけ |
| 塩 | 小さじ1/2 |
| ハチミツ | 大さじ1と1/2 |
| 穀物酢 | 1/2カップ |



調理動画は
こちらから！