

Recipe 04

チャーシュー on 海老せん

乾燥海老せんを花びらの形に揚げて器にするアイデアです。

材料 (4人分)

海老せん (乾燥)……………100g
 チャーシュー(乾燥品) 海老せん……………各50g
 醤油(薄味)……………100g
 酒……………50g
 オリーブ油……………少々
 塩コショウ

作り方

- 1 海老せんは100gの分量で乾燥した状態で1～2秒揚げた後揚げておきます。
- 2 油をたぎらせた鍋にチャーシューをのせて醤油酒を盛り、乾燥した海老せんをチャーシューの上から揚げておきます。

Process



揚げる前の海老せんと揚げた後。



海老せんは揚げ油に入れからずばやくスプーンで押さえると、カップの形に成形できる。揚げ時間は1、2秒。長くと破裂することがあるので注意。

Part-IX





アスコラーナ (作り方はp22)

