



岡山の魚を  
食べよう!



パリパリでジューシー

ガラエビの唐揚げ

詳しくはこちら



食材中の  
8大アレルゲン



okayama ebooks

## 材料 (2人分) & 作り方

15分  
程度

調理時間 1尾まるごと



- ・ガラエビ …………… 100g
- ・片栗粉 …………… 大さじ1~2
- ・塩 …………… 適量

下準備/ガラエビを流水で汚れを落とし、キッチンペーパーで水気を取る。



ザルにガラエビを入れ、片栗粉をふり入れながら



ザルを揺らし、まんべんなく片栗粉をまぶす。



180°Cの油にそっと入れて揚げる。



大きい泡から



小さい泡になったら取り出して



油切りバットに上げて油を切り、熱いうちに塩をふりかける。

### POINT

片栗粉をまぶすときは、ザルを使用しましょう。ビニール袋を使うとトゲ等で破れたり、指をけがしてしまう場合があります。

