

エビマヨ

材料 (2人分)

えび	10尾
下味用	
┆酒	小さじ1
┆塩・こしょう	少々
衣	
┆片栗粉	大さじ2
┆卵	1個
マヨネーズ	大さじ3~4
コンデンスミルク	大さじ1
揚げ油	適量



作り方

1. えびは、殻をとり背に切り込みを入れて、背わたをとりだし、酒、塩・こしょうでもみこむように下味をつけておく。
2. えびに片栗粉をまぶし、溶き卵に合わせからめる。
3. 170℃ぐらいの揚げ油でえびを揚げる。
4. ボウルにマヨネーズ、コンデンスミルクを混ぜえびを入れて和える。
お好みでレモン汁を加える。

所要時間	30分
主な調理器具	フライパン