



# エビチリ・エビマヨ

あなたはエビチリ派？エビマヨ派？

プリップリのエビはみんな大好き。おうちで簡単にエビチリ、エビマヨ作ってみませんか？  
ソースを変えるだけ。簡単レシピです♪

## 共通の材料 (4人分)

エビ	12尾	(衣)	
塩・酒	少々	・卵	1コ
(下味)		・片栗粉	大さじ4
・酒	小さじ1	・塩	少々
・生姜汁	小さじ1		
・塩	少々	揚げ油	適量

## 作り方

- ① エビは殻と尻っぽを取り、塩と酒でもんで水洗いします。水気をしっかりふき取ります。

ひと手間かけて、  
エビの臭みをとります。



② エビを背びらきにし、背ワタを取ります。

背ワタ



③ 衣の材料を合わせ、エビにつけて、180℃くらいの油であげます。

180℃の油の温度  
↓  
衣を油にポトンと落として  
油の真ん中くらいから浮き  
上がってくるくらいの温度  
が180度くらいです。



### 基本のエビの天ぷら出来上がり♪

#### エビチリの材料 (4人分)

<チリソース>

生姜 (みじん切り) 8g  
ニンニク (みじん切り) 1片  
白ネギ (みじん切り) 20g  
サラダ油 適量

(a)

・中華スープ 150ml  
・ケチャップ 大さじ2  
・豆板醤 小さじ1  
・砂糖 大さじ1  
・塩 小さじ1/4  
・酒 大さじ1  
水溶き片栗粉 適量

<付け合わせ>

白ネギ (8cm長さ) 1本  
ワンタンの皮 10枚  
揚げ油 適量

#### エビマヨの材料 (4人分)

<マヨネーズソース>

・マヨネーズ 80g  
・コンデンスミルク 大さじ1  
・粒マスタード 大さじ1/2  
・塩 少々

<付け合わせ>

レタス お好みの量

## <エビのチリソースの作り方>


- ① フライパンにサラダ油を入れ、生姜のみじん切り、にんにくのみじん切り、白ネギのみじん切りを加え、火を点け、香りがでるまでじっくり弱火で炒めます。香りが出てきたら合わせた（a）を加えます。沸騰すれば、水溶きの片栗粉でとろみをつけ、エビを加え、絡めます。
- ② 白ネギは芯を取り、白髪ネギにして冷水につけます。
- ③ ワンタンの皮は3mm幅の細切りにします。180℃くらいの油でカリッと揚げます。温かいうちに塩を振っておきます。
- ④ 器に③を盛り、上にエビチリを盛りつけ、水気を切った白髪ネギを飾って仕上げます。



## <エビのマヨネーズ和えの作り方>

- ① マヨネーズソースを合わせます。揚げたエビを温かいうちに絡めます。
- ② レタスは千切りにします。
- ③ 器に②を敷き、上にエビのマヨネーズ和えを盛りつけ仕上げます。



 **ポイント**

- ・ にんにくのみじん切りをするときは、にんにくの芽（芯）を取ってからみじん切りにします。
- ・ エビの天ぷらはそのまま塩をつけて食べても美味しいですよ。
- ・ 白髪ネギは冷水の中でもむと、ぬめりが取れて、クルンと丸くなり、お店屋さん風になりますよ。
- ・ エビチリの付け合わせのワンタンの皮は、餃子の皮でもしゅうまいの皮でも春巻きの皮でも出来ます。餃子をした後、残ってしまった皮を利用していいです。レストランなどでは、春雨を揚げたものが付いてきたりします。ただ、家で春雨を揚げるとバチバチとはねるので、ちょっと怖いのと、コンロのお掃除が大変かも……。