

春の味 ♪ 簡単エビマヨ



材料（4人分）

スナップエンドウ	… 150g
塩	…ひとつまみ
むきエビ	…150g
酒	…大さじ 1
片栗粉	…大さじ 2
サラダ油	… 大さじ 2
塩・コショウ	… 少々
マヨネーズ	…大さじ 3

作り方

- 1) スナップエンドウは筋をとり、塩を入れた熱湯で1分半湯がいてザルにあげておく。
- 2) むきエビの背ワタを取って酒を揉み込む。キッチンペーパーで水気を取り、片栗粉を全体にまぶす。
- 3) サラダ油を引いたフライパンで②のエビを焼く。途中で塩・コショウを振り、エビの両面に焼き色が付いたらボウルにあげておく。
- 4) 同じフライパンで①のスナップエンドウをさっと焼き、③のエビとマヨネーズを加えて和えたらできあがり。



子どもも大人も大好きな味だよ♪



JAこうか
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

