

RECIPE OF URUMIEBI

エビマヨ

殻付きのままおいしく作れる!



SWIPE FOR
INGREDIENTS



エビマヨ

INGREDIENTS

うるみえび（解凍したもの）・・・100g

<衣>

卵白・・・卵1個分

片栗粉・・・25g

サラダ油・・・小さじ1

A マヨネーズ・・・大さじ2

A ケチャップ・・・大さじ1

A レモン汁 or 酢・・・小さじ1

A 卵黄・・・1個

A 塩コショウ・・・ひとつまみ

揚げ油・・・適量



エビマヨ

INSTRUCTIONS

1.

ボウルに衣の材料、**水気をとったうるみえび**を入れて混ぜ合わせます。



2.

フライパンの底から**3cm**の高さまで揚げ油を注ぎ、**170°C**に熱し、2を入れます。火が通り、薄く色付くまで**5分**ほど揚げ、油を切りります。



3.

Aを混ぜ、2.とよく和えたら**完成!**



RECIPE OF URUMIEBI

ガーリックシュリンプ

本場ハワイ名物の味をご自宅で!



SWIPE FOR
INGREDIENTS



ガーリックシュリンプ

INGREDIENTS

うるみえび（解凍したもの）・・・100g

<衣>

小麦粉・・・大さじ2分の1

パプリカパウダー（あれば）・・・小さじ2分の1

塩こしょう・・・少々

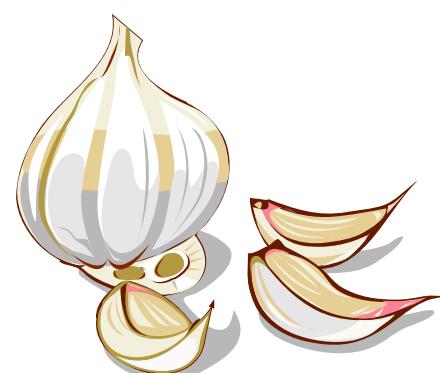
カイエンペッパー（粉唐辛子）・・・適量

A オリーブオイル・・・小さじ1

A バター・・・10g

A にんにく（みじん切り）・・・10g

オリーブオイル 小さじ1



ガーリックシュリンプ

INSTRUCTIONS

1.

ビニール袋に衣の材料を入れよく混ぜる。水気をとったうるみえびを入れてビニールを軽く振り、うるみえびに衣をまとわせる。



2.

フライパンを中火にかけオリーブオイルを入れたら1を重ならないように入れる。両面を1分ずつ炒める。



3.

2. にAを入れ、弱めの中火にかけて炒めたら
完成!



RECIPE OF URUMIEBI

エビのチーズ開き焼き

手軽に作れて豪華な見た目!



SWIPE FOR
INGREDIENTS



エビのチーズ焼き

INGREDIENTS

うるみえび（解凍したもの）・・・100g
※サイズが大きいものがおすすめ

A 玉ねぎ or 赤玉ねぎ（みじん切り）

・・・8分の1個くらい

A マヨネーズ・・・大さじ2

A とろけるチーズ・・・適量

塩こしょう・・・少々

酒・・・小さじ1



エビのチーズ開き焼き

INSTRUCTIONS

1.

背に切り込みを入れて背開きをする。酒をふり塩こしょうをかける。



2.

Aをよく混ぜ、1の開いたところにのせる。



3.

オーブン200°で10分～15分ほど焼く。



4.

お好みで、パセリをのせたら**完成!**