



## エビのお茶フリッター

茶葉が彩りと香ばしさを添える一品。  
小麦粉にビールを加えて揚げることで  
サクッと仕上がります。



### ● おいしく作るポイント ●



#### POINT 1

片栗粉に汚れが吸着するよう、しっかりつけてもんだ後、流水ですすぎます



#### POINT 2

粉茶のように細くなるまで、ビニール袋の上からもみます



#### POINT 3

茶葉を軽く煎ることで香りがいっそう引き立ちます

### 〈材料（2人分）〉

- エビ 10尾
- ビール 100cc
- 小麦粉 60g
- 塩 ひとつまみ
- 茶葉 大さじ1強
- 揚げ油
- 片栗粉 大さじ1

### つけ合わせの調味料（各適量）

- 茶葉塩（軽く煎った茶葉＋塩）
- 茶葉マヨネーズ（軽く煎った茶葉＋マヨネーズ）

### 〈作り方〉

- 1.エビは殻をむき、背ワタをとって片栗粉でもみ洗いし（Point1）、キッチンペーパーで水気をふき取る。塩・こしょうをふる
- 2.茶葉をビニール袋に入れ、手で軽くもみ（Point2）、細かくする
- 3.ボウルに小麦粉、塩、(2)の茶葉、ビールを入れて混ぜる
- 4.エビを(3)にくぐらせて170～180℃の油でカラッと揚げる
- 5.つけ合わせの調味料はフライパンで軽く煎った茶葉（Point3）と塩、茶葉とマヨネーズを混ぜ合わせる

※高温で揚げるので、ビールを衣に加えてもアルコール分は蒸発するため、お子さまも安心して食べられます。