

# カレーノケールと小エビのかき揚げ



(2人前)

- ・カレーノケール 2~3枚
- ・小エビ 100g

(衣)

- ・てんぷら粉 適量
- ・冷水 適量

- 1、 カレーノケールを4~5cmの長さでザク切りにし、小エビはしっかり水気を取り、大きければ食べやすい大きさに切っておく。
- 2、 衣を作り、「1」をそれぞれ適量ずつ混ぜ合わせ、170~180度の油で揚げる。
- 3、 表面がまとまってきたら、中の水分を飛ばすようにカラッと揚げる。
- 4、 お好みで天つゆや大根おろしを添えていただく。