日本料理 はせ川 紹介レシピ

お茶と桜えびのかき揚げ

材料

●かき揚げ（4人分）
釜揚げ桜えび…… 60g
※干しえびや茹でえび、ホタテなどでも代用できます
煎茶……5g（大さじ1）
お湯…… 70cc
薄力粉…… 50g
卵…… 1/3個
小麦粉…… 適量
三つ葉または万能ねぎ… 適量

●天つゆ
みりん…… 30cc
しょうゆ…… 30cc
お好みのだし汁……150cc
※はせ川ではかつおと昆布の合わせだしを使用しています
大根おろし(お好みで)…適量

お茶と桜えびのかき揚げの作り方

1 茶葉に60度のお湯を注ぎ、3分ほど置いて冷まします。

3分ほどで茶葉が開いて色が出る

ここがコツ お湯は60度が適温。熱湯だとお茶の苦味が出てきてしまい、本来のおいしさを味わえません。ぬるめのお湯でゆっくり抽出することで、甘みが引き出されます

2 よく溶いた卵に茶葉ごと**1**のお茶を加えます。

卵とお茶をあわせた状態

3 薄力粉を全体がなじむまで混ぜ合わせます。

4 桜えびに小麦粉をうっすらとまぶします。

できるだけ均一に

最後は手でなじませる

ここがコツ 桜えびなど水分が多い食材をそのままタネに混ぜると、揚げたときに焦げやすく、まとまりにくくなります。小麦粉をまぶすことで焦げにくくなり、おいしいかき揚げができます。
ふるいを使うと便利です。手でまんべんなくなじませましょう

5 桜えびをタネに加えて混ぜ、三つ葉（または万能ねぎ）を散らします。

6 170～180度の油で揚げます。大き目のスプーンにたっぷりと取り、鍋のふちに向かって滑らせるように入れていきます。

たっぷりと取る

ここがコツ 鍋のふちにタネを軽く当て、形を整えるときれいに仕上がります。大き目のスプーンくらいの大きさが崩れにくく、食べやすいのでおすすめです

7 揚げ時間の目安は約3分。全体がきつね色になったら取り出して、網の上で余分な油を落とします。

ここがコツ **火の通りを見極めるコツは「泡」**

最初は水分が多いので大きくはじけます

⇒火が通り中の水分が少なくなると泡が小さくなってきます

⇒泡が細かくなり、全体がきつね色になったらできあがりの合図です

8 天つゆを作ります。みりんを先に火にかけ、アルコールを飛ばしてからしょうゆ・だし汁を加えます。しょうゆ・だし汁を加えてからはあまり煮詰めないようにしましょう。一煮立ちしたら完成です。