

ふわふわエビ団子のエビマヨ



材料

分量（1人分）

むきえび

50g

はんぺん

50g

○卵白

1個分

○料理酒

小さじ2

○片栗粉

小さじ2

○塩

ひとつまみ

○※乾燥エビ粉末（あれば）

小さじ2

★マヨネーズ 大さじ4 ★砂糖 大さじ1

★ケチャップ 大さじ2

★ヨーグルト 大さじ1

つくりかた

- ①むきえび、はんぺん、○の材料をハンディブレンダーになめらかになるまで攪拌する
- ②①の生地をスプーンで一口大くらいにすくい、沸騰した湯で5～7分くらい茹でる。キッチンペーパーなどにとり、水分を切る
- ③★の材料を混ぜ合わせてマヨソースを作る。②のエビ団子をいれてやさしく混ぜ合わせてできあがり

※乾燥エビの粉末はミキサーのミル容器で作れます。
もしご自宅にミル容器があればお試ください