

海老マヨ

ケチャップ + ちよい足し
スパイス



言われないとわからないくらいほのかに甘く香るシナモンと、仕上げのスモークパプリカがひと味違うアクセント！

材料

●海老マヨ用ソース

- マヨネーズ…135g
- 生クリーム…45ml
- コンデンスミルク…40g
- トマトケチャップ…15g
- ジン…5ml
- GABAN® シナモンパウダー…0.4g

●海老マヨ（1皿分）

- 海老…5尾
- 溶き卵…30g
- 片栗粉…25g
- 揚げ油…適量
- 海老マヨ用ソース…50g
- ブロッコリー…20g
- GABAN® カシューナッツ…10g
- 好みの葉野菜…適量
- GABAN® スモークパプリカパウダー…適量

レシピ（所要時間:30分）

- ① 海老マヨ用ソースの材料を混ぜておく。
- ② ブロッコリーは小房にし、色よくゆでる。
- ③ 海老は背ワタを取り除き、尾を残して殻をむき、塩、片栗粉(分量外)をもみ込んで洗い流して水気を拭き取り、軽く塩をふっておく。
- ④ カシューナッツはローストまたは素揚げし、粗めに砕いておく。
- ⑤ ボウルに衣の材料を入れて混ぜる。海老に片栗粉(分量外)をまぶして衣にくぐらせ、170℃の油で揚げ、粗熱をとる。
- ⑥ ボウルに②と揚げた海老を入れて①の海老マヨ用ソースをサッとからめる。
- ⑦ 器に葉野菜、⑥を盛りつけ、カシューナッツを散らし、スモークパプリカをふる。