



“からめて美味しい” ピリ辛ポンえびマヨ

ポンジュースの新たな魅力

NEW CHARM POINT

ソースにポンジュースが入ることにより、まろやかな中にも爽やかさを感じるえびマヨ。
たまねぎの食感もアクセントとなって美味しさを引き立てます。



作って *Eating!*
食べてみました。

少ない油で揚げられるのでお手軽です。ソースはピリっとして、ポンジュースとマヨネーズが美味しくまとまりました。おかずにもおつまみにもなりそうです。

▶ 作り方

1. たまねぎは細かくみじん切りし、水に10分さらし、しっかり水気を絞る。
2. 海老は、殻をむき、背を開いて腸を取る。塩もみをした後さらに片栗粉でよくもみ、しっかり洗い流す。水気を拭きとり、酒をなじませる。水気を拭いて、軽く塩・こしょうし、適量の小麦粉をまんべんなくまぶしておく。
3. 片栗粉・小麦粉と水を合わせて、トロトロ状の衣を作っておく。
4. ブロccoliは塩ゆでし、小房に分けておく。
5. 【ソース】
小鍋にポンジュースを入れ、半分の100mlになるまで煮詰める。煮詰まったところに水溶性片栗粉を入れ、とろみをつける。ポウルに移し、粗熱が取れたところで、マヨネーズ・豆板醤・[1]のたまねぎ・練乳・塩・こしょうを入れ、濃い目に味を調える。
6. フライパンに少し多めの油を熱し、[3]の衣にくぐらせた海老を加え、2分程度揚げ焼きにする。加熱しすぎないように中まで火が入る程度で取り出す。
7. [5]のソースの中へ海老を加え、さっくりと和える。
8. [4]のブロッコリーを広げたお皿へ盛りつけ、できあがり。

▶ 一口メモ

辛いのが苦手な方は、豆板醤の代わりに味噌やしょうゆを代用できます。

▶ 材料(4人分)

- 海老 250g
- 塩 適宜
- 片栗粉 適宜
- ブロッコリー 1/2個
- ▷下味
 - 酒 小さじ2
 - 塩 少々
 - こしょう 少々
 - 小麦粉 小さじ2
- ▷衣
 - 片栗粉 大さじ2程度
 - 小麦粉 大さじ2程度
 - 水 適量
- ▷ソース
 - ポンジュース 200ml
 - ▷水溶性片栗粉
 - 片栗粉 小さじ1
 - 水 小さじ2
 - マヨネーズ 大さじ2と1/2
 - 豆板醤 小さじ1/2
 - たまねぎ(細かいみじん切り) 大さじ2
 - 練乳 小さじ1/2
 - 塩 小さじ1/4
 - こしょう 少々

