

# 海老衣 さつま揚げ

## 【材料】

◇丸高上生身 400g

◇乾燥桜えび 適量

## 【下準備】

- ①上生身の袋の下角を切口1.5cm～2cmになるように切る。
- ②手のひらに乾燥桜えびをある程度量乗せる
- ③その手のひらに直径2～3cm程度のボール状になるように上生身を絞り出す。
- ④桜えびが衣の役割になるので上手に丸めてボール状に。

## 【作り方】

160℃～180℃の油でじっくりキツネ色になるまで揚げて完成！！

海老とすり身の相性抜群♪♪

