

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

さっぱりレモンタルタルソースが満足度アップ♪

海老ナゲット

調理時間

15分

1人分

190kcal



※写真はイメージです。

春の旬食材



がんばる農家応援団
たまねぎ※



えび

+

使ったのはコレ!



キュービー
貝だくさん
レモンタルタル



つくり方動画を
配信中!

《レシピ考案》
Goo Goo Foo
フードクリエイター
堀池 美由紀



海老ナゲット

材料/2人分

がんばる農家応援団
たまねぎ※……………1/2個
えび……………6尾(60g)
はんぺん……………1枚
塩……………ふたつまみ
こしょう……………少々
片栗粉……………大さじ1と1/2
キューピー 具だくさん
レモンタルタル……………大さじ2
櫛形のレモン(お好みで)……………適宜

作り方

- ①がんばる農家応援団 たまねぎはみじん切りに、海老は粗みじん切りにする。
- ②ボウルにはんぺんを入れてよく潰し、①に塩こしょう、片栗粉を加えてまぜる。3cm大の団子にして、中温の油で、きつね色になるまで時々転がしながら2分揚げる。
- ③器に②を盛り、「キューピー 具だくさんレモンタルタル」、レモンを添える。

※がんばる農家応援団の野菜は時期・店舗によって取り扱いがない場合がございます。