

～やまぐち食べきりアイデア～

エビだっP



(1人前)

○食材等

・エビのから 5尾

○調味料

・塩 少々
・揚げ油 適宜
・長門ゆずきち 適宜
(レモンでも可)

(経費目安 100円)

<作り方>

- 1 エビの殻はさっと茹でて、ざるに上げ水分をふき取る
- 2 180℃の油でエビの殻を泡が出なくなるまで揚げる
- 3 キッチンペーパー等でよく油をきり、すぐに塩をふる



【アイデア発案者】

ペンネーム: みきえさん(防府市)

すべて食べることができ
捨てることはありません。
日本人は大のエビ好きで
山口県にもたくさんのエビがいます。
ぜひ食べてみてください。

