

鹿児島いっぱいだがね～

★材料（4人分）★

さつまいも	1 個
グリーンパパイ	1 / 2 個
玉ねぎ	1 / 2 個
にんじん	1 / 2 個
小エビ	1 0 0 g
薄力粉	1 3 5 g
砂糖	4 5 g
さつまの粉雪	4 5 g
水	1 カップ
卵	3 個
揚げ油	適量



★天つゆ★

水	2 0 0 c c
だしの素	小さじ 1 / 2
醤油	5 0 c c
みりん	5 0 c c
砂糖	小さじ 1

★グリーンパパイ甘酢付け★（付け合せ）

酢	2 0 0 c c
砂糖	大さじ 1 と 1 / 2
塩	小さじ 1 / 2
グリーンパパイ	適量（薄くスライス）

★作り方（目安時間：60分）★

1. 玉ねぎ、さつまいも、にんじん、グリーンパパイは太めの千切りにする。（さつまいもは水につけてアクをとる、グリーンパパイは下準備の通り。）
2. 小エビは水につけて解凍する。
3. 薄力粉、砂糖、さつまいもでん粉をふるいで合わせる。
4. 3に卵と水を加え、良く混ぜる（衣完成）。
5. 衣と1で切った野菜と小エビをあえる。
6. スプーン1杯ずつ150度の油できつね色になるまで揚げたら完成。

* 天つゆは全て火にかける。

* 甘酢漬けは酢、砂糖、塩を火にかけて溶かし、冷ましてからグリーンパパイを入れる。

