

シュリンプトースト



料理特徴

シュリンプトーストはタイ料理で人気の前菜です。カリカリに揚げた香ばしさの中に、ナンプラーの風味が感じられ、本場の雰囲気味わえます。

材料 2 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
食パン(6枚切り)	2枚	スイートチリソース	適量
片栗粉	少々	パクチー	適量
玉ねぎ	50g		
サラダ油	5g		
むきエビ	50g		
青じそ	5g		
卵	1個		
ナンプラー	8g		
ごま油	5g		
サラダ油(揚げ油)	適量		

作り方

- ①フライパンにサラダ油を熱し、みじん切りにした玉ねぎを透き通るまで炒め、ボウルにあげておく。
- ②むきエビ、青じそは粗みじん切りにし、卵・ナンプラー・ごま油と一緒に①のボウルに合わせる。
- ③食パンの片面に片栗粉を振りかけて余分な粉を払い、②の具を1/2量ずつ満遍なくのせる。
- ④フライパンにサラダ油を1cm深さまで加え180℃に熱し、③を両面2分程度揚げる。
- ⑤④を食べやすいサイズにカットし、器に盛り付ける。スイートチリソース、パクチーを添えて出来上がり。