

## 男子料理道場 北大路板前TV9 ～車海老のしんじょ揚げ

### ◆材料(2人分)

#### 【海老しんじょ】

車エビ(20g).....	20本
車エビ(30g).....	4本
卵黄.....	1個分
大和芋.....	15g
玉葱みじん切り.....	50g
片栗粉.....	10g
塩、白胡椒.....	適量

#### 【海老風味天つゆ】

鰹出汁.....	200cc
味醂.....	40cc
濃口醤油.....	40cc
焼いた海老の殻	

#### 【海老塩】

水.....	300cc
塩.....	105g
海老の頭.....	20本分
椎茸.....	2個
蓮根.....	1節
そら豆.....	4個節
牛蒡.....	2節
大葉	
しし唐.....	2本
酢橘.....	1個
小麦粉、卵黄、水(天ぷら衣)	



### ◆作り方

#### ・海老しんじょを作る

1. 海老24本の頭を外し、殻をむく。4本は別にしておく。

【ポイント1】頭を外すときは、背ワタをしっかりとる。

外した頭、殻はアクがまわるので水に漬けておく。

【ポイント2】外した身を氷水に漬けておくとむきやすい。

2. 殻をむいた身を包丁で叩いてつぶす。

【ポイント3】切らないで潰すことでつながりやすくなる。

3. つぶした海老の身を当り鉢に移し、細くなるまでよくする。

4. すった海老に卵黄、大和芋、片栗粉を入れよく混ぜ、塩、胡椒で味付け。

【ポイント4】味付けの時は食べる時の事を考えて薄味で。

5. 4に玉葱のみじん切りを加えて混ぜ合わせる。

6. 初めの4本の海老を伸ばして、海老しんじょで包みあられを付ける。

それぞれの野菜を下処理し、海老しんじょをつけて完成。

#### ・海老塩を作る

7. 分量の水に塩とフードプロセッサーにかけた頭を鍋に入れ、火にかける。

【ポイント5】むいた頭をフードプロセッサーにかけることで風味が増す。

8. 火が通ったらリードペーパーで漉して煮詰めていく。

9. 水分がなくなってきたらボールに移して湯煎にかける。

【ポイント6】湯煎にすると焦げ付かず、サラサラに出来る。

10. 完全に水分がなくなったらミキサーにかけて粉状にして完成。

#### ・天つゆを作る

11. むいた殻をカラカラにやいておく。

【ポイント7】殻を焼くことで、海老の風味が増す。

12. 分量で合わせた出汁に焼いた殻を砕いて入れ火にかける。

13. 沸騰したらアクをすくいリードで漉したら完成。

14. 6の海老しんじょを揚げる。しし唐も揚げる。

【ポイント8】170℃の油で5～6分しっかり揚げる。

15. 揚がった海老しんじょを器に盛り付けて完成。