

金ごま海老カナッペ

～家族のパーティーや、おもてなしに簡単でとてもおいしいカナッペです！～



使用商品：金ごまいりごま85g

<材料> 4人分

海老 10尾
青ねぎ 1本
しょうが 1片分
金ごまいりごま 大さじ4
片栗粉 大さじ1と1/3
塩、こしょう 少々
サンドイッチ用食パン 5枚
スイートチリソース 少々
揚げ油

<作り方>

1. 海老は殻と背ワタ、尾を取り包丁で細かく切り、包丁の背でつぶす。
2. 青ねぎ、しょうがはみじん切りにする。
3. ボールに1.2.と金ごまいりごま、片栗粉、塩、こしょう少々を入れ、よく混ぜ、サンドイッチ用食パンの片面にぬる。
4. 1枚を4つに切り、塗った面を下側におけ、170度の油でカリッと揚げる。
(途中、裏がえす)
5. スイートチリソースを少量つけて食べる。

金ごま本舗株式会社

兵庫県宝塚市山本中3丁目19-26

TEL:0797-80-4150

<http://www.kingoma.co.jp>