

「県内水産物普及のための中川一恵先生のお魚料理講習会」より

いばらきの「水産加工品」簡単レシピ⑥

## 川海老とモロヘイヤのかき揚げ



### <材 料>

川海老釜揚げ……………100g  
モロヘイヤ ……………6 枝  
衣 { 卵水 1カップ  
小麦粉 1カップ  
塩 ……………適量  
揚げ油 ……………適量

### <作り方>

- ① モロヘイヤは葉を摘み、大きいものは半分に切る。
- ② 衣を作り、①と川海老を混ぜかき揚げにする。揚げたてに塩を振る。

提供 中川学園調理技術専門学校／茨城県水産物開発普及協会