

熱帯水果蝦球 (大エビの熱帯フルーツ炒め)

材料 (15 人分)

鳳梨 (パイナップル)	200 g
柳橙 (オレンジ)	1 個
哈密瓜 (メロン)	200 g
小蕃茄 (ミニトマト)	100 g
西生菜 (グリーンリーフ)	1/4 株
生去殻大蝦仁 (生剥きエビ)	500 g

調味料

鹽 (塩)	適量
白胡椒 (白コショウ)	適量
蛋黄 (卵黄)	1 個
太白粉 (片栗粉)	適量
蛋黄粉 (カスタードパウダー)	少量

地瓜粉 (サツマイモ粉)	200 g
--------------	-------

美乃滋 (台湾風マヨネーズ)	100 g
原味優格 (プレーヨーグルト)	1/2 本
檸檬汁 (レモン汁)	30ml
味島香鬆 (ふりかけ)	少量

解説

台湾ではよく食べられる料理で、一般的なレストランで食べることができる。

本日はパイナップルとオレンジ、メロン、キウイフルーツで作るが、好みのフルーツを使ってよい。海老を使っても伊勢海老を使ってもよい。

今日は台湾のマヨネーズ使うので、少し甘めの味つけになります。日本のマヨネーズだと少し味が違う。今日は台湾のマヨネーズにヨーグルトを混ぜて、酸味をプラスする。

作り方

- 1.海老に、塩、胡椒、卵黄、片栗粉、カスタードパウダーで下味をつける。
- 2.一匹ずつ、サツマイモ粉をまぶして 170~175°Cの油で揚げる。
- 3.台湾マヨネーズとプレーヨーグルトを混ぜる (1対1)。好みに酸味が強い方がよければヨーグルトを増やしたり、レモン汁を加える。

4.3 にパイナップル、キーウイフルーツ、オレンジ、メロン、ミニトマトを入れ、よく混ぜ、揚げた海老を加える。

5.皿にレタスを敷き、盛り付ける。ふりかけをふり。