



## “からめて美味しい” ピリ辛ポンえびマヨ

ポンジュースの新たな魅力

NEW CHARM POINT

ソースにポンジュースが入ることにより、まろやかな中にも爽やかさを感じるえびマヨ。  
たまねぎの食感もアクセントとなって美味しさを引き立てます。



作って Eating!  
食べてみました。

少ない油で揚げられるのでお手軽です。ソースはピリっとして、ポンジュースとマヨネーズが美味しくまとまりました。おかずにもおつまみにもなりそうです。

### ▶ 作り方

1. たまねぎは細かくみじん切りし、水に10分さらし、しっかり水気を絞る。
2. 海老は、殻をむき、背を開いて腸を取る。塩もみをした後さらに片栗粉でよくもみ、しっかり洗い流す。水気を拭きとり、酒をなじませる。水気を拭いて、軽く塩・こしょうし、適量の小麦粉をまんべんなくまぶしておく。
3. 片栗粉・小麦粉と水を合わせて、トロトロ状の衣を作っておく。
4. ブロccoliは塩ゆでし、小房に分けておく。
5. 【ソース】  
小鍋にポンジュースを入れ、半分の100mlになるまで煮詰める。煮詰まったところに水溶き片栗粉を入れ、とろみをつける。ポウルに移し、粗熱が取れたところで、マヨネーズ・豆板醤・[1]のたまねぎ・練乳・塩・こしょうを入れ、濃い目に味を調える。
6. フライパンに少し多めの油を熱し、[3]の衣にくぐらせた海老を加え、2分程度揚げ焼きにする。加熱しすぎないように中まで火が入る程度で取り出す。
7. [5]のソースの中へ海老を加え、さっくりと和える。
8. [4]のブロッコリーを広げたお皿へ盛りつけ、できあがり。

### ▶ 一口メモ

辛いのが苦手な方は、豆板醤の代わりに味噌やしょうゆを代用できます。

### ▶ 材料(4人分)

- 海老 ..... 250g
- 塩 ..... 適宜
- 片栗粉 ..... 適宜
- ブロッコリー ..... 1/2個
- ▷下味
  - 酒 ..... 小さじ2
  - 塩 ..... 少々
  - こしょう ..... 少々
  - 小麦粉 ..... 小さじ2
- ▷衣
  - 片栗粉 ..... 大さじ2程度
  - 小麦粉 ..... 大さじ2程度
  - 水 ..... 適量
- ▷ソース
  - ポンジュース ..... 200ml
  - ▷水溶き片栗粉
    - 片栗粉 ..... 小さじ1
    - 水 ..... 小さじ2
  - マヨネーズ ..... 大さじ2と1/2
  - 豆板醤 ..... 小さじ1/2
  - たまねぎ(細かいみじん切り) ..... 大さじ2
  - 練乳 ..... 小さじ1/2
  - 塩 ..... 小さじ1/4
  - こしょう ..... 少々

