

**材料 2人分**

むき海老	250g
酒	大さじ1
片くり粉	大さじ1

調理時間 30分**作り方**

1. むき海老は片くり粉(分量外)を入れた水でよく洗い、さらに水で洗います。キッチンペーパーで水気をふき取ります。
2. 海老の背ワタを取り除き、包丁で細かくたたきようにして切り、ミンチ状にします。
3. ボウルに2. と調味料を入れてよく混ぜて団子にして沸騰したお湯で1分ほど茹でます。
※後で料理に使う時に合わせて団子の大きさを調整して下さい。

**アドバイス**

◎時間がある時に作っておくと便利です。冷蔵で3日間、冷凍で1ヵ月保存できます。また、スピードカッターをお持ちの方は、より短い時間でできます。