【美食福井食材】 新しいご当地メニューコンテスト

甘海老とらっきょうのタルタルスティック
越のルビーの福井ケーヌソース（アメリケーヌソース）



【材料】分量 2人分

- 甘海老(殻付き) …… 100 g
- らっきょう漬け …… 50 g
- 白ネギ …… 1/2本(50g)
- 春巻きの皮 …… 4 枚
- 越のルビー …… 100g(1〜2個)
- レモン …… 1/4個

（甘海老の下味）

- 塩 …… 1 g
- こしょう …… 少々

（閉じる用）

- 小麦粉 …… 大さじ1
- 水 …… 大さじ2

（ソース用）

- 米油 …… 大さじ1
- 和風だし …… 50 ml
- 濃口醤油 …… 小さじ1/3
- 塩 …… 1 g
- こしょう …… 少々
- 水 …… 大さじ1
- 米粉 …… 小さじ1

【作り方】

1. 甘海老の殻を剥き、身と殻に分ける。甘海老の身とらっきょうを荒みじん切りにする。白ネギはみじん切りにする。越のルビーは2cmの角切りにする。
2. ボウルに切った甘海老、らっきょう、白ネギを入れる。塩、こしょう（下味用）を加えよく混ぜ、4等分に分ける。春巻きの皮を広げ、真ん中より少し手前に混ぜた具材を棒状に乗せる（両端を2cm空ける）。手前から空気を抜きながら巻き、両端を水溶き小麦粉で閉じる。
3. フライパンに米油をひき中火にかける。甘海老の殻を入れ少し焦げるくらいまで炒める。角切りにした越のルビーを加えさらに炒め、形が少し残るぐらいになったら和風だしを加え煮込む。越のルビーが完全に煮溶けたら網で濾す。（殻などは潰してエキスを搾り出す。）
4. 濾したら鍋に戻し、濃口醤油、塩、こしょうを加え、煮詰めながら味を整えたら、水溶き米粉でとろみを付ける。
5. 170℃の油でタルタルスティックを3〜4分揚げ、キツネ色になったら引き揚げる。器に盛り付ける。福井ケーヌソースとレモンを添えて完成。

ポイント

甘海老はあまり小さく切ると食感が感じられないので大きめに切る。ソースはしっかり煮詰めて濃厚に仕上げる事と、煮詰めると塩味がキツくなるので味見が大切。

使用した「美食福井」の食材

甘えび, 越のルビー, 三年子らっきょう

合わせる福井県産飲料

日本酒, 梅酒, ノンアルコール

レシピに込めた思い

福井の魅力を詰め込んだ料理に仕上げました。お酒のおつまみに、子供のおやつにと、大人から子どもまで楽しめると思います。