

ヒゲナガエビ【十脚目クダヒゲエビ科】

旬 秋

体長 約15cm

地方名称 ガスエビ(西浦)



生産の状況

【生産量】統計なし

【主な生産地】蒲郡市

【主な漁法】沖合底びき網

【漁期】春 秋 冬



料理して食べよう!

身も衣もエビのエビフライ

◎ガスエビのえびせん揚げ

材料(4人分)
ガスエビ12尾、
塩・コショウ少々、
小麦粉適量、卵1個、
エビせんべい適量、
食用油適量、キャベツ、
キュウリ、トマト、
レモン1/2個

- ①ガスエビは殻をむいて背わたを取る。腹に横方向に切れ目を入れて曲がらないようにし、塩・コショウを振る。
- ②①に小麦粉を薄くまぶし、溶き卵を付け、1cm程に砕いたえびせんべいをまぶして、170度に熱した油で揚げる。
- ③器に②を盛りつけ、キャベツのせん切り、キュウリ、トマト、レモンを添える。

エビの定番メニュー。どんなエビでも応用できます。

◎ガスエビのチリソース

材料(4人分)
ガスエビ24尾、
A(塩小さじ1/2、
酒小さじ2、コショウ少々)、
片栗粉大さじ2、
ショウガ1片、ニンニク1片、
白ネギ1/2本、豆板醤小さじ1、
B(砂糖大さじ1、
ケチャップ大さじ2、
酒大さじ2、塩少々、
中華スープ150cc)、
水溶性片栗粉適量、
ごま油大さじ1、食用油適量

- ①ガスエビは、頭と足を取り、背わたを取って2つに切る。
- ②①にAで下味を付け、片栗粉をまぶして、油で8分通り揚げろ。
- ③ショウガとニンニクは、みじん切りにする。
- ④Bを合わせておく。
- ⑤中華鍋に油大さじ1を熱し、弱火で③を炒め、香りが出たら豆板醤を入れて少し炒め、④と②を入れて煮る。
- ⑥⑤に水溶性片栗粉でとろみを付け、白ネギのみじん切りを散らし、最後にごま油を回し入れる。