

---生ハムカキフライの作り方---

牡蠣を生ハムで包んで揚げたカキフライです。アンチョビも入っており、旨味たっぷりのおいしさです。！



材料（4人分）

- 牡蠣 300g
- 生ハム 100g（スライス）
- アンチョビ 6～8枚
- 卵 2個
- 牛乳 60ml
- 薄力粉 適宜
- パン粉 適宜
- 油 適宜

作り方



(1) 卵液を作る。

卵を溶いて牛乳を加え、ザルで漉して卵液を作る。パン粉、薄力粉を用意する。

(2) 生ハムに牡蠣を載せる

生ハムを牡蠣を包める大きさに切り、牡蠣と1/3程度に切ったアンチョビを載せる。

(3) 包み込む

生ハムで牡蠣とアンチョビを包む。

(4) 衣をつける

(3) に薄力粉をはたき、卵液をつけ、パン粉をまぶす。

(5) 揚げる



かき養殖・直売
 網元 柿政

〒671-1332 兵庫県たつの市御津町室津1034-33
tel 079-324-0258
fax 079-324-0246 (事務所)・079-227-9141 (直売所)

