

# カキフライ

## 材料 (2~4人分)

カキ	1パック
塩・こしょう	少々
┌卵	1個
└薄力粉	大さじ4
┌水	大さじ2
パン粉	適量
揚げ油	適量
タルタルソース	適宜
レモン	適宜



## 作り方

1. カキを水洗いし、キッチンペーパーの上に並べ水気をとる。
2. 塩・こしょうする。
3. ボウルに卵、薄力粉、水を合わせたものを作る。
4. 3にカキを入れて液をまとわせ余分な液をはたき、パン粉をつける。
5. 170~180°Cの油で揚げる。
6. 盛り付けタルタルソース、レモンを添える。

## ×モ タルタルソース

┌マヨネーズ	100cc
┌ゆで卵	1個
┌ピクルス	大さじ1
┌玉ねぎ(水けをきって)	大さじ1
┌ケツパー	大さじ1/2
┌パセリ	小さじ1
┌塩・こしょう	適量

所要時間	40分
主な調理器具	フライパン