

ほたて料理のレシピ【パート2】

★ほたてのかき揚げ★

○材料

1. ほたて
2. ごぼう
3. にんじん
4. タマネギ
5. しいたけ
6. 三つ葉
7. 天ぷら粉

- 1 ごぼうは笹がきにして、にんじん・タマネギは長さ3cm、幅1cmくらいに、しいたけは1cm角に切ります。
- 2 長さ2cmくらいに切った三つ葉と、1cm角に切ったほたてを混ぜ、あらかじめ全体に天ぷら粉をまぶし、均等に混ぜます。

♪衣をつける前に、軽く粉をまぶしておくのがコツです♪

- 3 これに、濃いめに溶いた衣をつけ、170℃で1個ずつカラッと揚げたら完成です。



★ほたてのフライ★

○材料

1. ほたて
2. 卵液
3. パン粉
4. 塩・コショウ

- 1 蝶つがいの部分をつけたまま横に切れ目を入れて開き、軽く塩・コショウをします。
- 2 薄く薄力粉をまぶし、卵液、パン粉をつけて170℃で揚げたら完成です。



お市のうまは日本!