



11/26 (木) かつおだし衣のカキフライ (今道 康弘さん)

(材料2人分)

- { カキ(大粒) : 8個
- { 塩 : 適量
- 薄力粉 : 大さじ2
- たまご(L) : 1個
- { 中嶋屋本店うまかだし「かつお味」 : 2パック
- { ドライパン粉 : 10g

- ① カキは洗って水分をよく切り、塩をふる。
- ② うまかだし「かつお味」の中身を取り出し、パン粉と混ぜ合わせる。たまごはよく溶いておく。
- ③ ①のカキに薄力粉をまぶし、②のたまごをくぐらせて、②のだし入りパン粉をまぶす。

(ソース)

- { 中嶋屋本店うまかだし「かつお味」 : 1パック
- { マヨネーズ : 40g
- A { ゆずの皮のすりおろし : 1個分
- { ゆずの果汁 : 1/2個分
- { わさび : 5g

- ④ ③のカキを、180℃の油でこんがり揚げ、油を切る。
- ⑤ うまかだし「かつお味」の中身を取り出す。ボウルにAを混ぜ合わせ、小さな器に入れる。
- ⑥ ブロッコリーは塩ゆでして、ミニトマトは半分に切る。
- ⑦ 大きめのお皿に、飾り用の葉を置き、④のカキと⑤のソースを盛って、⑥のブロッコリーとミニトマトを飾る。

(付け合わせ)

- 飾り用葉物 : 適量
- ブロッコリー : 4房
- ミニトマト : 2個

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター(3階と地下1階)に置いています。
 またインターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。