生ハム巻きカキフライ



調理時間	約10分
カロリー	513kcal(1人分)

材料	(4人分)
カキ	12コ(260g)
生ハム	12枚
コショウ	少々
小麦粉	適量
溶き卵	適量
パン粉	適量
揚げ油	適量

作り方

1. カキは塩水で洗い、水気を拭き取る。
2. カキを生ハムで巻き、コショウをふり、小麦粉、溶き卵、パン粉の順に衣をつける。
3. 鍋をコンロにのせ、揚げ油を入れ、揚げもの温度調節スイッチを押して170度に設定する。(2)を3分ほど揚げる。

いつものカキフライが生ハムの風味で新鮮な味わいに変わります。