

ほたてのドーム

材料

| | |
|-------------|--------|
| ほたて | 8個 |
| レンコン（3ミリ程度） | 8枚 |
| 合挽肉 | 100g |
| 卵 | 1個 |
| パン粉 | 100g程度 |

調味料

| | |
|-------|----|
| 塩こしょう | 少々 |
| ナツメグ | 少々 |

衣用

| | |
|-----|----|
| 小麦粉 | 適量 |
| 溶き卵 | |
| パン粉 | |

作り方

- ① ほたてに小麦粉をふります。
- ② 合挽肉に卵、塩こしょう、ナツメグとパン粉を入れよく捏ねます。
- ③ レンコンを味付けした挽肉に押しつけレンコンの穴に肉を詰めます。
- ④ 肉を詰めたレンコンにほたてを乗せ、味をつけた合挽肉で包みます。
- ⑤ 小麦粉・溶き卵・パン粉で衣を付け、油で揚げたら完成です。