

## ほたての磯辺揚げ

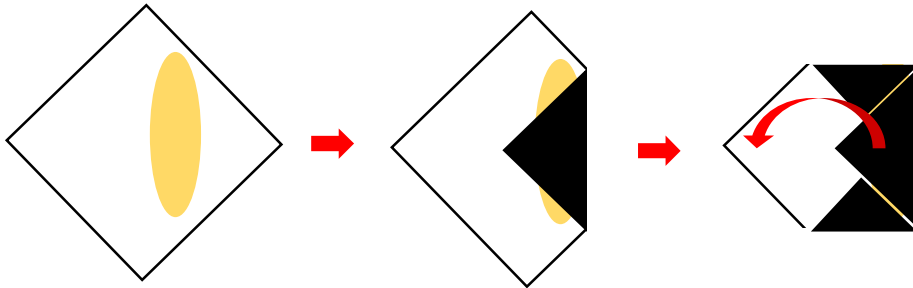
### 材料

ほたて	4個
焼き海苔	2枚
スライスチーズ	50g
天ぷら粉	100g
水	160ml

### 作り方

- ① 焼き海苔を4等分に切ります。
- ② ほたては2等分の輪切りにしたあと、細切りにします。
- ③ 焼き海苔を斜めに置き、その上にほたてと細かく刻んだチーズを乗せ軽く全体を湿らせ、海苔を半分ほど巻いたあと、両端を折り込んで最後まで巻きます。

#### 海苔の巻き方



- ④ 天ぷら粉は水とよく混ぜておきます。
- ⑤ ③に④を付け、約170度に熱した油で1分ほど揚げて完成です。