

## ほたての挟みフライ

### 材料

ほたて	12個
梅干し	8個
大葉	1枚

### 調味料 (フライ用)

小麦粉	少量
卵	2個
パン粉	少量

### 作り方

- ① 梅干しの種を取り、細かくみじん切りにします。  
大葉は縦半分にし、真ん中の茎部を取り除き、横方向に細かく切ります。  
切った梅干しと大葉を混ぜておきます。
- ② ほたてを上から3分の1を蝶開きにします。  
残った3分の2を包丁の先を使い、袋状にします。 <写真1>
- ③ 袋状にしたところに、①の梅干しをいれます。  
※この時、使い終わったチューブの端を切り、①をチューブに入れ、ほたてに注入すると簡単にできます。 <写真2>



<写真1>



<写真2>

- ④ ほたてにフライの衣を付けて、160度程度の油で揚げたら完成です。  
※揚げ時間が長くなるとほたてが固くなるので、油で「サッ」と揚げると良いでしょう。