

ヤンニョムほたて

材料

ほたて 16個
片栗粉

調味料マリネ液

●コチュジャン	大さじ4杯	白ごま	少々
●ケチャップ	大さじ3杯	塩こしょう	少々
●醤油	大さじ2杯	葱	1/4本
●みりん	大さじ2杯		
●砂糖	小さじ2杯		
●ニンニク	2欠片		

作り方

- ① ほたてはキッチンペーパーで水気を拭き取り、塩こしょうで下味をつけます。
葱はみじん切りにし、ニンニクはすりおろしておきます。
- ② 小鍋に●の材料を混ぜ合わせ、温めておきます。
- ③ 下味をつけたほたてに片栗粉をまぶし、170度の油で揚げていきます。
※このとき、揚げすぎに注意してください。
衣がきつね色になれば、油からあげて大丈夫です。
- ④ お皿に揚げたほたてを盛り、小鍋で温めておいたソースをかけて、上から刻んだ葱と白ごまを振って完成です。