

お手軽家庭レシピ

味**ビストロ**  **練馬**

# カキフライ

練馬野菜のサルサヴェルテ

時間：30分 3人前



カキフライ・・・カキ 15個  
玉子 2個  
小麦粉 少々  
昆布茶 5g(顆粒)  
パン粉 適量  
牛乳 30cc

タルタルソース・・・茹でたまご(みじん切り) 4個分  
ピクルス(みじん切り) 3本分  
ほうれんそう・大根の葉 100g  
玉ねぎ 中1/2個(100g)  
(\*みじん切りして塩水に5分さらし、ザルにあげよくしぼる)  
レモン汁 少々  
白ワインビネガー 小さじ1  
(無ければ穀物酢)  
マヨネーズ 200g  
塩コショウ 少々

## 用意するもの

## つくりかた

- ①タルタルソースの材料をよく混ぜてタルタルソースを作っておく。
- ②カキを水でよく洗い水気を切り、塩コショウをふる。
- ③玉子、牛乳、昆布茶をよく混ぜる。
- ④カキに小麦粉、③、パン粉の順につけて170℃の油で揚げる。
- ⑤皿に盛りタルタルソースをかけて出来上がり。

## CHECK POINT!

カキをベーコンと一緒に巻いても  
ボリュームと旨味アップ。

※このレシピはご家庭で調理できるよう、一部工程において  
実際にご提供したつくりかたと異なる場合があります。

NERIMA  
Chef's Club



FacebookにてNerima若手Chef's Clubの活動情報を発信中!

出店情報やオリジナルレシピを順次公開予定! Facebookページにて「NCC」で検索!