

生ハム巻きカキフライ

**調理時間**

約10分

カロリー

513kcal(1人分)

材料

(4人分)

カキ	12コ(260g)
生ハム	12枚
コショウ	少々
小麦粉	適量
溶き卵	適量
パン粉	適量
揚げ油	適量

作り方

- 1 カキは塩水で洗い、水気を拭き取る。
- 2 カキを生ハムで巻き、コショウをふり、小麦粉、溶き卵、パン粉の順に衣をつける。
- 3 鍋をコンロにのせ、揚げ油を入れ、揚げものの温度調節スイッチを押して170度に設定する。(2)を3分ほど揚げる。

いつものカキフライが生ハムの風味で新鮮な味わいになります。