

おいしい😊🍴🔪 鰻料理

料理名: ✨鰻のチーズフリッター✨

～ 材料と分量 (5人分) ～

材料	分量	調理道具
鰻 切り身	5尾 (350g)	包丁、まな板
薄力粉	150g	バット
炭酸水	180ml	計量カップ
卵	3	皿
粉チーズ	大さじ9	小皿
大葉	3	包丁、まな板
胡椒	適量	小皿
揚げ油	適量	小皿
塩	適量	小皿
ねり梅チューブ	1本	
とろけるミックスチーズ	1袋	
にんじん サラダ油 醤油	1本 適量 小さじ1	フライパン、スライサー 小皿 小皿

作り方

<あじのチーズフリッター>

- ①丸アジは塩(分量外)を軽くふって10分おき出てきた水気をふく6等分に切り胡椒をふる。
- ②衣の材料は、揚げる直前に混ぜ合わせる。
- ③フライパンに揚げ油を熱しアジに②の衣をくぐらせて揚げる。

✨コツ・ポイント✨

このままでも美味しいですがディップソースを付けても！
おすすめディップソース: マヨネーズ1に対してケチャップ1を混ぜるorねり梅

<にんじんしりしり>

- ①にんじんを包丁で千切りにする
- ②フライパンにサラダ油をひき、にんじんがしんなりするまで炒めて塩コショウをかける。
- ③ミックスチーズを入れる

魚のさっぱりした感じに、人参とチーズのこってりしたシリシリが合う。

