

おいしい😊🍴🍴 鰻料理

料理名: チーズアジフライ

～ 材料と分量 (5人分) ～

材料	分量	調理道具
鰻 切り身	10枚	
スライスチーズ	10枚	
パン粉	適量	
大葉	10枚	
卵	2個	
油	適量	
薄力粉	適量	
水		
レタス	10枚	
和風ドレッシング	適量	

作り方

- 1.スライスチーズ、大葉をアジに巻く
2. ボウルにバター液を入れて、アジの切り身に絡めて、パン粉を全体に、順につける。
- * コロッケなどに比べるとアジの表面(特に皮側)はパン粉がはがれやすいので、ギュッと手で押さえてしっかりパン粉をつける。

ふっくらサクサクに揚がり、魚とチーズと大葉がマッチしています。

