

食材2つだけ!

牡蠣

×

卵



調理時間

20分

サクサク食感とまろやかソースが抜群に合う!

## 牡蠣のチーズフライタルタルソース

材料 (2人分)

牡蠣(加熱用) …………… 8個  
ゆで卵 …………… 2個  
塩 …………… 大さじ1  
片栗粉 …………… 少々  
○マヨネーズ …………… 大さじ2  
○酢 …………… 小さじ1

○砂糖 …………… ひとつまみ  
○塩・こしょう …………… 少々  
●薄力粉 …………… 大さじ4  
●卵 …………… 1個  
●牛乳 …………… 大さじ1  
パン粉 …………… 適量  
揚げ油 …………… 適量

### 1 下準備

牡蠣は片栗粉をふり、水500ml(分量外)に塩を入れた塩水の中でふるって洗う。ペーパータオルに包み、しっかり水けをきる。

### 2 タルタルソースを作る

ボウルにゆで卵と○を入れ、スプーンで卵を潰しながら混ぜる。

### 3 揚げる

別のボウルに●を混ぜ、1をくぐらせてパン粉をつける。170℃に熱した揚げ油で、こんがりと色づくまで3分ほど揚げる。皿に盛り付け、2を添える。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索