

ししゃもの串揚げ（2種）

●● 材料 ●●

	(4人分)
ししゃも	8尾
塩	適量
こしょう	適量
小麦粉	適量
卵	適量
パン粉	適量
青のり（きざみ）	適量
揚げ油	
つけあわせ野菜 （キャベツの千切り、レタス、キュウリなど）	



●● 作り方 ●●

- 1 ししゃもを尾の方から串に刺す。
- 2 塩、こしょうをする。
- 3 小麦粉、卵、パン粉の順につけて、油で揚げる（4尾）。
- 4 もう1種類の方はパン粉の中にきざみ青のりを入れ、変わり衣で揚げる（4尾）。
- 5 岩塩、抹茶塩、醤油などで食べる。

おいしいよ

