

【定食屋の味】カキフライ

材料（1人分）

牡蠣 5個
水（牡蠣の下処理用）少々
片栗粉（牡蠣の下処理用）少々
塩、ブラックペッパー各少々
パン粉 100g
サラダ油（揚げる用）適量
卵（揚げる用）2個
片栗粉（揚げる用）小さじ2
小麦粉（揚げる用）小さじ2



作り方

- 1 牡蠣をボウルに移し、少々の水と片栗粉を加え牡蠣を揉んで汚れを落とす
- 2 揉み込むと灰色っぽい汚れが出てくるのでザルに移しさっと水で洗い流す
- 3 塩水で再度、牡蠣をさっと水で洗う（30秒ほど漬け込む）
- 4 キッチンペーパーで牡蠣の水気を取り、塩、ブラックペッパーを振り軽く揉み込む
- 5 ボウルに卵2個、片栗粉小さじ2、小麦粉小さじ2を入れよくかき混ぜる
- 6 ボウルにパン粉を100g出しておく
- 7 牡蠣を卵にくぐらせ、パン粉を付けて30分ほど冷蔵庫で寝かす
- 8 フライパンにサラダ油（揚げる用）を入れて強火で180℃になるよう加熱する（油に菜箸を入れて気泡が激しく出てきたらOK）
- 9 【ここからは時間との戦いなので後の手順をスムーズに！！】
- 10 寝かした牡蠣をサラダ油に入れ、きつね色になるまで揚げて終わり（また、揚げてる時の気泡が大きくなってきたら良いと思います）

コツ・ポイント

牡蠣を洗うのとパン粉に付けて30分置くところがポイントかと思います！