

JFみやぎ石巻市東部支所女性部 紹介料理のレシピ

カキ春巻き の 作り方

【料理解説】

冬が旬のカキですが、実は5月頃も身がフリフリして美味しく食べられる時期なのです。海の旨味が凝縮したカキを使ったカキ春巻きは、皮の中に旨味が閉じ込められるので満足すること間違いなしです！

【材料 4人分】

カキ	むき身24個	①
春巻きの皮(大)	12枚	
玉ねぎ(小)	1/2個	
ベーコン	6枚(短冊切り)	
塩	小さじ1/2杯	
こしょう	少々	
とろけるチーズ	適量	
水溶き小麦粉	大さじ1杯	
サラダ油	適量	
塩(洗いよう)	適量	

【作り方】

Step 1

ザルの中でカキに塩をふり、もみ洗いし、水で流します。

ワンポイント!
汚れとぬめりがとれる!

Step 2

フライパンに、カキと①を入れて炒めます。

ワンポイント!
カキが壊れないように優しく!

Step 3

春巻きの皮に、カキ2個と炒めた具材、とろけるチーズを入れて巻き、水溶き小麦粉で端を留めます。

ワンポイント!
チーズを入れすぎると、揚げたときに皮が破れる!

Step 4

170℃の油で、キツネ色になるまで揚げれば出来上がり。



[【カキ春巻きの動画はこちら】](#)

YouTube へのリンク

