

帆立さっぱり春巻き

使用した指定食材
ホタテ

材 料 (4人分)



- ・ 帆立 16玉
- ・ キャベツ 4分の1玉
- ・ 春巻きの皮 8枚
- ・ マヨネーズ 適量
- ・ 揚げ油 適量
- ・ 塩、こしょう 各少々
- ・ パセリ(飾り用)



調理時間 30分

- 1.キャベツを千切りにし、ボウルに入れて塩を振る。帆立にも塩を振る。
- 2.10分したらキャベツを強くもみ、水分を絞る。マヨネーズであえる。
- 3.帆立は水分をしっかりとり、横半分に切る。
- 4.春巻きの皮で2、3を巻き、180℃の油できつね色に揚げる。お皿に盛って完成。