

**材料 2人分**

刺身用帆立貝	8個
塩・こしょう	少々
卵・小麦粉・パン粉	適量
千切りキャベツ	適量

調理時間 25分**作り方**

1. キャベツは千切りにして水に放し、ザルに上げます。
2. 帆立貝は塩・こしょうをふり、小麦粉・溶き卵、パン粉の順に衣をつけます。
3. 170度の揚げ油できつね色に揚げます。
3. 器に千切りキャベツを盛りフライを乗せます。

**アドバイス**

◎お好みでタルタルソースやソース、ケチャップなどかけてお召し上がりください。