

◎ヒオウギ貝のフライ ※わさびの葉は、あれば結構です。

【材料】 5人分

ヒオウギ貝	10枚
生しいたけ	5枚
わさびの葉	10枚
卵	1個
小麦粉	150g
水	200ml
小麦粉・パン粉	適宜
揚げ油	適量

【タルタルソース】

玉ねぎ	50g
ピクルス	25g
茹で卵	1/2個
マヨネーズ	150ml
胡椒	少々

【付け合わせ】

レモンのくし切り	5切れ
プチトマト	10個

【作り方】

- ①タルタルソースを作る。(玉ねぎはみじん切りして水にさらし、和える前に水切りする。ピクルス、ゆで卵も、みじん切りにする) マヨネーズに水切りした玉ねぎ、ピクルス、ゆで卵を入れて混ぜ合わせ、好みで胡椒で味を整える。
- ②ヒオウギ貝は熱湯にくぐらせ蓋が開いたら身を取り出す。
- ③生しいたけは皮を所々そいで、飾り切りを入れる。
- ④わさびの葉は洗っておく。
- ⑤卵を溶きほぐし、小麦粉を加えてよくかき混ぜ、水で調整してバター液を作る。
- ⑥ヒオウギ貝、生しいたけ、わさびの葉に小麦粉、バター液を付け、パン粉を付けて、180℃の揚げ油で揚げる。
- ⑦皿に盛りつけ、タルタルソースと付け合わせを添える。

【コツ】

- ・ヒオウギ貝を取り出すとき、煮ないようにする。
- ・タルタルソースは作ってから1時間ほど置く方が味が馴染んでおいしくなる。
- ・ヒオウギ貝の殻は人口採苗だと美しく、天然採苗のものは美しくない。

