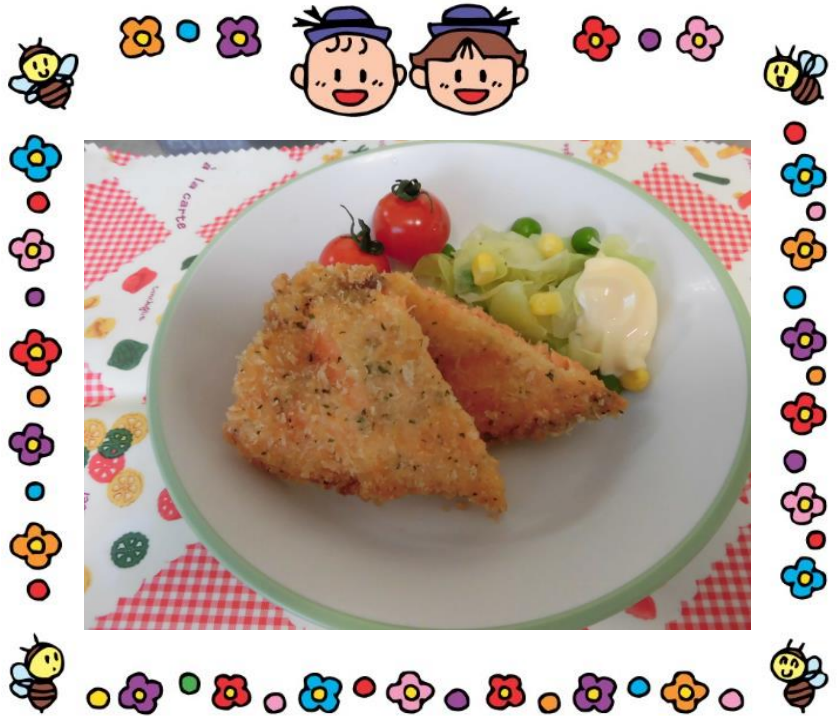




鮭のチーズフライ

□ 材料	約4人前
生鮭切り身	4切
塩・胡椒	少々
小麦粉	適量
溶き卵	1個分
粉チーズ	大さじ4
パン粉	1カップ
ドライパセリ	大さじ1
サラダ油	適量



□ 作り方

- 【1】 鮭は塩胡椒しておく。
- 【2】 溶き卵に粉チーズ・パン粉にパセリを混ぜておく。
- 【3】 【1】に小麦粉・溶き卵・パン粉の順で衣を付ける。
- 【4】 170度に熱した油で2～3分からりと揚げる。

