

# 料理名（ 黒はんぺんのフライ ）



食品名	材料4人分
揚げ油	適量
黒はんぺん	8枚
小麦粉	大さじ1
小麦粉	大さじ2
卵	小さじ1個
水	適量
パン粉	適量

## （作り方）

- ① 黒はんぺんに小麦粉をまぶし、Aを混ぜ合わせて黒はんぺんをくぐらせ、パン粉をつける。
- ② 180℃の揚げ油で、きつね色になるまで揚げる。  
お好みでソースをかけて食べてください。

## ☆料理についてのコメント

静岡県の名産品「黒はんぺん」を使った  
人気メニューです♪

A