

## 【 八モカツ 】



### 材料（4人前）

鱧（八モ）・・・・・・・・・・約600g

塩・胡椒・・・・・・・・・・少々

### 【衣】

小麦粉・・・・・・・・・・適量

卵・・・・・・・・・・適量

パン粉・・・・・・・・・・適量

揚げ油・・・・・・・・・・適量

### 作り方

1. 八モを各3～4センチに切る
2. 揚げ油を170～180度くらいに予熱する
3. 八モに少し下味として塩コショウをする。
4. 下味した を全体に薄く小麦粉をつけ、溶き卵、パン粉の順に【衣】をつける。
5. 揚げ油に静かに入れ、ジュワジュワと言っていた泡がシュワシュワと小さな泡になればOK
6. 美味しそうなキツネ色になったら油から上げ、油を切る。

### おまけ

カツカレーならぬ、八モカツカレーはかなりオススメです！！