

かに爪のチリソースがけ



～ 材料 ～

- ・ 爪肉 20～30本
- ・ 片栗粉 大さじ1～2
- ・ チリソース（市販） 適量

～ 作り方 ～



- ① 爪肉を自然解凍し、キッチンペーパーで軽く水気を取る



- ② ポリ袋に片栗粉と①を入れて振る



- ③ 多めの油で揚げ焼きにする



- ④ 焼き色がついたら、火を止めて残った油をキッチンペーパーで拭き取り、チリソースを入れてからめる



- ⑤ お皿に盛り付けたら完成！