

市田柿のフリット

材 料

- ・市田柿 2個
- ・春巻きの皮（大） 3枚
- ・プロセスチーズ
- （具の材料として以下の組み合わせもおすすめ（すべて適量）
 - ・キムチ・たらこ・ベーコン・
 - ・わかめ・フレッシュオレンジの皮
- ・つま楊枝



つくり方

- （1）市田柿を縦に6等分にする。
- （2）春巻きの皮は1枚を4等分にする。
- （3）市田柿と一緒に巻く具を用意する。
 - ・プロセスチーズは市田柿と同じ大きさに
 - ・キムチは市田柿より少し小さく
 - ・たらこは市田柿の2/3の大きさに
 - ・ベーコンは市田柿を一周巻ける大きさに
 - ・わかめは軽く塩抜きをし市田柿を巻く
 - ・フレッシュオレンジはよく洗い、市田柿の半分の大きさに、包丁でそぐように皮だけを切り取る。
- （4）春巻きの皮に市田柿とお好みの具材をのせて巻き、つま楊枝を刺して止める。
- （5）180℃の油で少し色づくまで揚げる。