

Crispy Fried Surimi Fingers(Ball)☆≡

Marutaka recipe

【材料】

・丸高 上生身 400g ・チーズ適量 ・コーンフレーク(プレーン)

【下準備】

コーンフレークは粗く砕いておきます。

(ビニール袋に入れてコップの底など軽く叩くと簡単です。)

チーズは棒状に切っておきます。

【作り方】

平らなお皿かバットにコーンフレークを敷き、その上に上生身をチーズが巻ける量を置き、そしてチーズを置いたらスプーンや手など使って巻きます。

崩れやすいので、巻いたらすぐに油で揚げることをお奨めします。

※上生身をスプーンなどを使用してボール型に作り、その中に一口大のチーズを入れて、平らなお皿やバットに敷いたコーンフレークに優しく転がしてもO.K.

