

HKMで！

# カレーモモドック



材料:マイルドカレーの味付け肉 約300g  
(若鶏モモ肉、若鶏ササミ)  
スライスチーズ 1p  
(A) ホットケーキミックス  
(A) 卵  
(A) 牛乳  
揚げ油



- ①スライスチーズは常温に出しておく。
- ②(A)はお好みのホットケーキミックスの分量で混ぜておく。
- ③スライスチーズは半分に切り、味付け肉を巻いていく。お肉が大きい場合は切して下さい。
- ④揚げ油を160℃に温め低温でコロコロ転がしながらじっくり揚げていく。(5～6分)  
(お玉とスプーンを使ってお肉に②を付け油に入れる。)
- ⑤お皿に盛り付け出来上がり。

