

# 鮎ドッグ



## 【材料】（5人分）

鮎 5匹、じゃがいも250g、薄力粉 少々、卵 1個、パン粉 適量  
ミニトマト 5個、フルレタス 30g、コッペパン 5本、タルタルソース 60g、  
マヨネーズ 50g

## 【作り方】

- 1 鮎の頭と骨をとりのぞく
- 2 じゃがいもをゆで、すりつぶし、塩・こしょう・マヨネーズで味をととのえる
- 3 鮎の身側に塩・こしょうで味をつけ、薄力粉をまぶし棒状にした  
2を包むようにして成形する
- 4 3を薄力粉、卵、パン粉の順につけて、180℃の油であげる
- 5 コッペパンの中央に切り込みを入れ、レタス、ミニトマト、4をはさみ  
タルタルソースをそえる

