



イカとお豆のフリット風 ～すだち和風マヨネーズ～

フード

材料

〈皿:31cm×16cm×高さ3cm〉

・イカ	250g	・日本酒	6g
・わつなぎ すだち	7g	・塩	0.3g
・ビーンズミックス	60g	・薄力粉	適量
・オリーブオイル	適量	・チャービル	適量
・すだちゼスト	少々	・黒こしょう	少々

【すだち和風マヨネーズ】

・マヨネーズ	30g	・しょう油	1g
・わつなぎ すだち	4g		

作り方

- (1) イカは、すり身しておく。
- (2) (1)に、日本酒・わつなぎ すだち・塩・ビーンズミックスを入れ混ぜる。(出来上がり300g)
- (3) 30g に分割して、10個分作り、薄力粉をまぶしてオリーブオイルで揚げる。
- (4) 皿に(3)を盛り、チャービルを添え、すだちゼスト・黒こしょうを散らす。
- (5) ボウルに、マヨネーズ・しょう油・わつなぎ すだちを入れ混ぜ、すだち和風マヨネーズを作り、器に盛る。



このレシピに使用した商品

シロップ



わつなぎ すだち

徳島県産のすだち果汁を使用し、ぎゅっと搾ったすだちの、清々しい香りと爽やかな酸味を再現しました。さまざまなレシピの味わいを、品よく引き立てます。

SUNTORY 業務用商品

アレンジ レシピ
Arrange Recipes

