

## 根深一本太ねぎの葱坊主素揚げを南蛮たれとタルタルソースで

<< ネギの香ばしい風味をさっぱりでクリーミーな味わい >>

### 材 料 (2 人分)

根深一本太ねぎの葱坊主 7~8 個

パプリカ (赤・黄)、その他好みの生野菜  
(サニーレタス・トレビス・ニンジンなど) 適量

タルタルソース

ゆで卵	2 個
タマネギ (みじん切)	1/4 カット
粒マスタード	15g
ピクルス	適量
マヨネーズ	200g
パセリ	少々
塩	少々
胡椒	少々
とんかつソース	大さじ 1

南蛮たれ

出汁	100 ml
味醂	60 ml
めんつゆ	20 ml
砂糖	大さじ 1
酢	40 ml
しょうゆ	35 ml
輪切り唐辛子	少々
水溶き片栗粉	適量



### ※POINT

葱坊主は揚げすぎないように注意すること！

### 作 り 方

- ① 葱坊主は 170℃位の油で、色よく芯が残らない程度に転がしながら素揚げする。
- ② パプリカは拍子切りして同様にサッと素揚げする。
- ③ タルタルソースはボールに材料を入れ仕上げしておく。
- ④ 南蛮たれは全ての材料を鍋に入れてさっと沸いたら水溶き片栗粉を入れてあんにする。
- ⑤ 器に生野菜と①の葱坊主を彩り良く盛り付けてタルタルソース、南蛮たれをお好みの量をかける。

