

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) -----

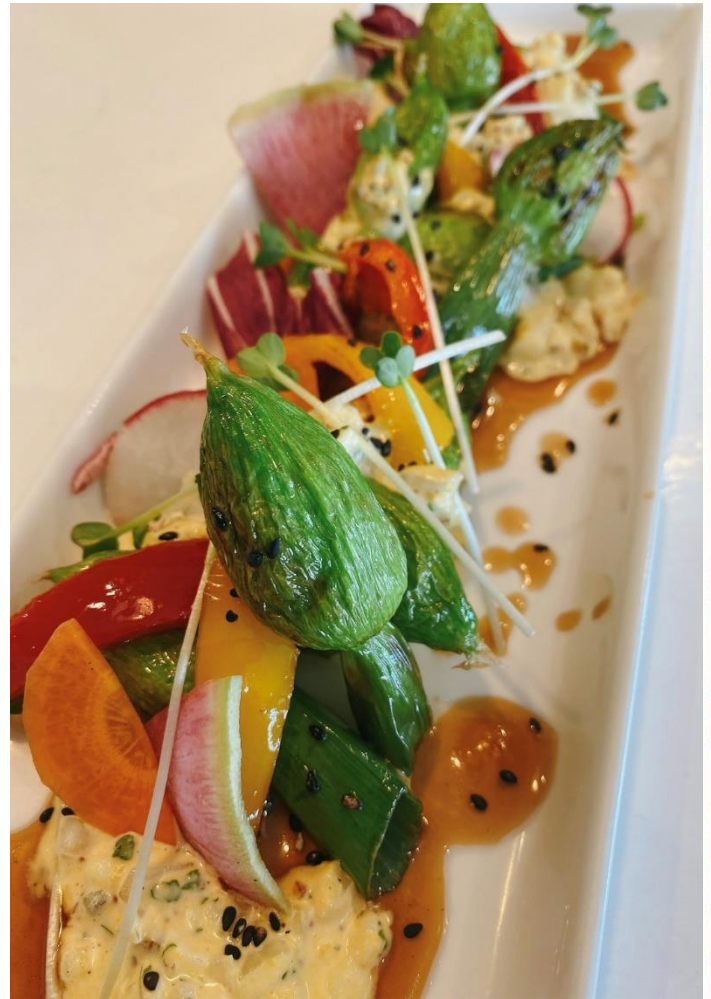
根深一本太ねぎの葱坊主 7~8個
パプリカ(赤・黄)、その他好みの生野菜
(サニーレタス・トレビス・ニンジンなど) 適量

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	100ml
味醂	60ml
めんつゆ	20ml
砂糖	大さじ1
酢	40ml
しょうゆ	35ml
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。

