

あわび茸が魚の代わり！

レモンドレッシングがタルタルで！

きのこ&千ップス

Recipe

材料 (作りやすい分量)

アワビダケ 3つ分くらい

【衣】

小麦粉 1カップ

卵 1個

塩 小さじ2分の1

ビール 2分の1カップくらい

【ソース】

梅しょうゆタルタル (らっきょやパセリなどを加えた醤油マヨ)

広島れもんノンオイルドレッシング 適量

作り方

①アワビダケは斜め切りにスライスする。

(3~4切れにする感じ)

衣を混ぜ合わせる。

②カットしたアワビダケに小麦粉 (分量外) をまぶし、衣をつけて油で揚げる。

③フライドポテト共に盛り付けて好みのソースなどで食べる。

イギリスの定番テイクアウトメニュー、【フィッシュ&千ップス】をキノコで！揚げてもおいしいあわび茸が味わえる♪



梅マヨタルタルソースに



熱々にかけてさっぱり

川中醤油株式会社