

料理名

# 山伏茸の唐揚げ



4人分

調理時間 約30分

## 作り方

1. 干し山伏茸を水で戻し、絞って水気をよく切る。
2. 衣の材料を混ぜ合わせる。
3. 山伏茸と衣を絡ませて油で揚げる。
4. ベニーリーフピューレ、梅ちゃんのタレ、味マルージュを混ぜ、から揚げに添える。

## 材料

- |                 |          |
|-----------------|----------|
| ◆ 干し山伏茸【最上まいたけ】 | 30g      |
| ◆ 酒             | 大さじ3     |
| ◆ しょうゆ          | 小さじ1と1/2 |
| ◆ ごま油           | 小さじ1と1/2 |
| ◆ 卵             | 1/2個     |
| ◆ 片栗粉           | 大さじ2     |
| ◆ 米粉            | 大さじ2     |
| ◆ しょうが(おろし)     | 1かけ      |
| ◆ にんにく(おろし)     | 1かけ      |
| ◆ 揚げ油           |          |
- 衣
- ◎ ソース
- ◆ 紅花若菜ベニーリーフピューレ【タックルファ- 大さじ3
  - ◆ 梅ちゃんのタレ【うめちゃんキムチ本舗】 大さじ1
  - ◆ 味マルージュ【丸十大屋】 小さじ1