

料理名

白身魚のムニエル バジル&ガーリックマヨネーズはさみ

4人分

調理時間 約30分



作り方

1. 白身魚を開いてマヨネーズをはさんで閉じ、塩こしょうをする。
2. 1に米粉をまぶして、バターをひいたフライパンで焼き色が付くまで焼く。
3. イタリア野菜を付け合わせて、彩りにサクランポーノをたらして完成。

材料

- ◆ 白身魚(真鱈など) 4切れ
 - ◆ 塩 少々
 - ◆ こしょう 少々
 - ◆ バジル&ガーリックマヨネーズ【後藤屋】 大さじ1
 - ◆ 米粉 40g
 - ◆ バター 30g
- ◎付け合わせ
- ◆ サクランポーノ 適宜(飾り)
(さくらんぼを使用した調味料)
 - ◆ 河北町イタリア野菜 お好みで