

まぜるレシピ

極み三柑ぽん酢 de



はんぺんフライ

フワフワやわらか食感

ぽん酢とダシの風味が生きる一皿

お酒の肴にももってこい



調理時間
約20分

1人前
366kcal

※1ヶ122kcal



はんぺんフライ

材料(2人前)

ハンペン	110g
木綿豆腐	200g
シイタケ	20g
大葉	2枚(1g)
炒りゴマ	小さじ1(2.4g)
タマゴ	1/2コ(25g)
片栗粉	大さじ2(18g)
塩	小さじ1/2(3g)
極み三柑ぽん酢	大さじ3(54g)
揚げ油	適量

作り方

- ①豆腐をキッチンペーパー数枚で包み、水を切る。
- ②ボウルに豆腐とハンペンを入れ、手でくずしながら混ぜ合わせる。
- ③②に片栗粉、薄切りにしたシイタケ、刻んだ大葉、炒りゴマ、タマゴ、塩、極み三柑ぽん酢を加えて混ぜる。
- ④③を6等分程に分けて丸め、180℃に熱した油で揚げる。きつね色になったら、よく油をきって器に盛付ける。

いつもの料理を
ちよつと贅沢に。
もつと美味しく。
香り華やぐ
「極み」のぽん酢!



モノづくりを通じて感動を与える企業を目指しています。

〒883-0022



株式会社

宮崎県日向市平岩 8491 番地

TEL.0982-54-2627

<http://www.mitsuishi.co.jp>