

白身魚ときのこのスタミナ胡椒だれ

ビールのおつまみに合う、大人向けスパイシーメニューです！

ジャンル

和食

白身魚ときのこのスタミナ胡椒だれ



調理時間

5分

分量

5人分

材料

白身魚切り身（5切れ）
食塩
酒
片栗粉
スタミナ胡椒のたれ
しめじ
舞茸
えのき
長ネギ
万能葱
揚げ油

作り方

【準備】

1. しめじ、舞茸、えのきは食べやすい小房に分ける。
2. 長ネギは白髪葱にカットし、水にさらす。
3. 万能葱は小口切りにカットする。

4. 白身魚切り身は一口大にカットし、食塩、酒をふりかけ、5分程度置き、水分を拭き取る。

【調理】

1. 白身魚切り身に片栗粉を付け、170℃のフライヤーで約5分揚げる。
2. スチコンをスチーム・85℃・5分間に設定をしきのご類を加熱する。
3. 2と宝印スタミナ胡椒のたれを合わせる。
4. 1を容器に盛り、3を全体にかけ、白髪葱、万能葱のをせ完成。

《調理時における特記事項》

揚げたての熱いうちに、きのこのスタミナ胡椒だれを合わせます。

《提供時における特記事項》

製品番号・製品名



季節

商品部類

和風たれ

35417スタミナ胡椒のたれ