



大葉香る、鰹のカレー風味竜田揚げ焼き



※写真はイメージです

使った商品はこちら

クイーンズ伊勢丹オリジナル
直火焼カレー・ルー 中辛



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
龍神 絹梅(ペースト)



大葉香る、鰹のカレー風味竜田揚げ焼き

[材料(2人分)]

鰹	2尾分(4切れ)	
大葉	4枚	
A	しょうが(すりおろす)	1片分
	にんにく(すりおろす)	1片分
	しょうゆ	大さじ1/2
	酒	大さじ1/2
片栗粉	大さじ3	
直火焼カレー・ルー 中辛	大さじ1	
龍神 絹梅(ペースト)	小さじ1	

[作り方] 調理時間:約25分

1. 鰹は中骨を取り、Aを合わせた調味料に10分ほど漬けておく。
2. パットに片栗粉とカレー・ルーをまぜて広げ、1に薄くまぶす。
3. 2の皮目を下にして大葉をのせて半分に折りたたみ端をつま楊枝でとめておく。
4. フライパンに多めのサラダ油(分量外)を中火で熱し、3を入れて両面をこんがり揚げ焼きにする。
5. 皿に盛り、龍神 絹梅(ペースト)をのせる。

QUEEN'S ISETAN Original



クイーンズ伊勢丹オリジナル
直火焼カレー・ルー 中辛

青森産のりんごピューレ、国産小麦粉と
おろしにんにくを使用し、じっくり
丁寧に焼き上げたカレー・ルー。

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
龍神 絹梅(ペースト)

農業・化学肥料を使わず大切に
育てた梅です。香りの余韻が良く、
料理との相性の良い梅を使いやすく
ペーストにしました。