

ポークソーセージの カリカリ揚げ ぽんずジュレのせ



材料(4人分)

- ポークソーセージスライス …………… 4枚
A(てんぷら粉 大さじ4/水 50cc)
てんぷら粉 …………… 少々
大根* …………… 10cm
きゅうり* …………… 1本
(*細い千切りにして、水にさらしざるに揚げておく)
ぽんずジュレ
ゼラチン …………… 5g(水 大さじ3)
ぽんず …………… 大さじ6
水 …………… 1/2カップ



手軽に美味しく

しゃぶしゃぶのたれ ぽんず
天然果汁を使い、すっきりとした酸味があとをひくおいしさです。しゃぶしゃぶだけでなく、お浸しや焼き物にかけても素材の味が活きてきます。

*サイボク・ミートピア製品

作り方

- ① ポークソーセージは十字に切って4等分にする。
- ② てんぷら粉と水で衣を作る。
- ③ 1枚ずつはがしたソーセージに軽く天ぷら粉をまぶし、Aで作った衣をつけて油で揚げる。
- ④ 油は170~180℃くらいの高温でカリカリに揚げる。
- ⑤ カリカリ揚げと野菜を盛って、ぽんずジュレを崩して散らす。

ぽんずジュレの作り方

- ① 水大さじ3の中に5gのゼラチンを振り入れる。
- ② ぽんずと水を合わせ少し温めて、水に溶かしたゼラチンを加えよく溶かす。粗熱を取ってから冷蔵庫で冷やし固める。

ひと口メモ

ソーセージやベーコンは、油で揚げるとはねることがあるので注意すること。ぽんずのジュレは、味は濃いですが崩して少量を使うと良い塩梅あんばいとなる。冷めてもおいしいので、おやつやおつまみにもピッタリです。