

寿司の素を使って

即席鶏南蛮

＜材料＞鶏肉(モモ身・ササミ・手羽等)・寿司の素適量

- ①鶏肉は適当な大きさに切って、胡椒(唐辛子)をふっておく。
※塩はしないで下さい。
- ②①の表面に片栗粉と薄力粉をまぶして、ムニエル(から揚げでも可)にする。
- ③肉に火が通ったら火を止め、余分な油を捨てる。
寿司の素をかけ(むせやすいのでお気をつけ下さい)からませる。
(から揚げの場合、茶碗などにひとまとめにし、熱いうちに寿司の素をからませる。)お好みでマヨネーズなどをかけてお召し上がり下さい。
※③で寿司の素をからめる時に、玉葱や人参・ピーマンの千切りを加えると一味違った味が楽しめます。
※はまちや鰯などの魚、素揚げにしたみょうが等の野菜でもお試しください。

丼の素を使って

にがりの佃煮

＜材料＞にがり700g・丼の素150cc・寿司の素15cc
ざらめ10g・淡口醤油小さじ1
花かつおといりごま適量

- ①にがりを縦に割り、中の種をスプーンですくって取り出し1cmくらいの厚さに切っておく。
- ②苦味を和らげるために、①を熱湯に入れ3分程湯がいたら、ざるにうちあげてあら熱を取ってから(水につけて冷やしても良い)しっかり絞る。
※苦味が好きな人、苦味が平気で歯ごたえのあるほうが好きな人は、②の工程は飛ばしても大丈夫です。
- ③鍋に丼の素・ざらめ・寿司の素・淡口醤油を入れて沸騰させ②を入れ、弱火にして汁気がなくなるまで煮る。
- ④火を止めて、花かつおといりごまを入れてまぜる。