



牛串揚げにんにく風味

[1] 北のまる源〈店主 小杉 弘之さん〉

材 料 *4人分

牛モモ肉	320g	玉子	適量
にんにくペースト	適量	パン粉	適量
あらびき黒コショウ	適量	油	適量
大根	適量	塩	適量
ゆずポン	適量	コショウ	適量
小麦粉	適量	串	適量

- パン粉は細かくして使うと、あっさりとした仕上がりになります。
- 揚げ油は多く使うと油温を保ちやすくきれいに揚げられます。

cooking point

つくり方

- ① 牛肉をひと口大に切り、横から半分切り開く。
- ② 片面に、にんにくペーストをぬり、その上に、あらびきコショウをふる。
- ③ にんにくペースト側を内側にして包み、牛肉が開かない様に串を打つ。
- ④ 軽く塩、コショウをふり、小麦粉、とき玉子、パン粉をつけ約180℃の油で揚げる。
- ⑤ 大根おろしをつくり、水分を軽く取り、ゆずポンとまぜる。
- ⑥ 揚げあがったネタに⑤をのせて完成。