

料理名	アジメンチ — 湘南タルタルソースがけ —	
材料名	数量(4人分)	作り方
A		<p>〈アジメンチ〉</p> <p>① Aを全て混ぜ合わせ、冷蔵庫でなじませる。(1時間位)</p> <p>② ①を4等分にし、ハンバーグ型に成形する。</p> <p>③ Bを混ぜ、②にからめ、パン粉をつける。</p> <p>④ 170°C~180°Cの油で衣がきつね色になるまで揚げる。</p>
○鯵 (すり身)	200g	
木綿豆腐	80g	
片栗粉	10g	
おろし しょうが	4g	
塩	2g	
B		<p>〈湘南タルタルソース〉</p> <p>① 茄で卵をフォーク等でつぶし、たまねぎは大きめのみじん切。</p> <p>② 湘南ゴールドは果肉をたまねぎと同じ大きさに切る。(沸使用)</p> <p>③ ①②とマヨネーズ・酢を合わせ、塩・こしょうで調える。</p> <p>揚げた“アジメンチ”と“湘南タルタルソース”を仕上げにパセリを盛りつけて完成!!</p>
○牛乳	50g	
○卵	50g(1個分)	
小麦粉	8g	
パン粉	100g	
○茹で卵	100g(2個分)	<p>備考 <出来上がりイメージ・使用したかながわ産食材について></p> <p>鯵は小田原、たまねぎは下中たまねぎ、湘南ゴールド。</p> <p>衣の牛乳も南足柄きたろうを使用。</p> 
○たまねぎ	100g	
○湘南ゴールド 果肉	20g	
酢	5g	
マヨネーズ	100g	
塩・こしょう	適宜	
パセリ	適宜	
付け合わせ	好みで トマト・レタス等	

○かながわ産食材です。