


料 理 名		アジメンチ — しょうなん 湘南タルタルソースがけ —	
材 料 名		数量(4人分)	作 り 方
A			〈アジメンチ〉 ① Aを全て混ぜ合わせ、冷蔵庫でなじませる。(1時間位) ② ①を4等分にし、ハンバーグ型に成形する。 ③ Bを混ぜ、②にからめ、パン粉をつける。 ④ 170℃～180℃の油で衣がきつね色になるまで揚げる。
○鰹 (すり身)	200g		〈湘南タルタルソース〉 ① 茹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。 ② 湘南ゴールドは果肉をたまねぎと同じ大きさに切る。(※使用) ③ ①②とマヨネーズ・酢を合わせ、塩・こしょうで調える。
木綿豆腐	80g		
片栗粉	10g		
おろし しょうが	4g		
塩	2g		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!!
B			
○牛乳	50g		
○卵	50g(1個分)		
小麦粉	8g		
パン粉	100g		
○茹で卵	100g(2個分)	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>	
○たまねぎ	100g	鰹は小田原、たまねぎは下中たまねぎ、湘南ゴールド。 衣の牛乳も南足柄きんたろうを使用。	
○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	お好みで、 トマト・レタス等		

○かながわ産食材です。