

和・洋・中の おもてなし合わせごま（白）前菜



使用商品：合わせごま（白）80g

<材料> 4人分

<作り方>

なめこと菊菜のゆずごま和え

なめこ 1袋
 菊菜 1束
 柚子(果汁と皮) 1個分
 合わせごま(白) 大2
 A 薄口醤油・酒各大1と1/2

サーモンのごまムニエル

キングサーモン 2切れ
 塩、こしょう 少々
 小麦粉、合わせごま(白)各大2
 バター、サラダ油 少々
 ベビーリーフ、ドレッシング

ごましゅうまい

豚ミンチ 100g
 玉ねぎ 1/2個
 ねぎ、しょうがみじん切り 少々
 片栗粉 大3
 B 薄口醤油・酒 各大1、塩、
 こしょう 少々、ごま油小1
 赤・黄パプリカ(飾り用) 少々
 合わせごま(白) カップ1/2

1. なめこと菊菜のゆず胡麻和え

なめこと菊菜はさっとゆで、調味料 A と柚子果汁、合わせごま(白)で和え、器に盛り、針柚子を点盛りする。

2. サーモンのごまムニエル

サーモンは皮を取り、一口大に切り、塩、こしょうを少々振る。

小麦粉と合わせごま(白)を混ぜ、につける。

バター、サラダ油少々で をカリッと焼き、器に盛る。

ドレッシングで和えたベビーリーフを添える。

ごまシューマイ

豚ミンチ、玉ねぎ、ねぎ、しょうがのみじん切り、片栗粉、調味料 B をボールに入れ、よく混ぜ、小ぶりのシューマイ型にまとめる。

赤、黄パプリカのみじん切りを上に盛り、10分蒸す。

蒸しあがった の側面に合わせごま(白)をつける。