

紅白金ごまなますと鮭の金ごま揚げ

～お正月に縁起のいい金ごまをたっぷり使った一品です～



使用商品：金ごまいりごま500g

(姉妹品：金ごまいりごま85g・金ごまいりごま75g・金ごまいりごま43g)

<材料> 4人分

鮭切り身	4切れ
塩	小さじ1/2
片栗粉	大さじ2
卵	1個
金ごまいりごま	大さじ4
揚げ油	
大根	400g
にんじん	1/2本
塩	小さじ1
A 砂糖	大さじ2
酢	大さじ3
金ごまいりごま	大さじ2
三つ葉	2束

<作り方>

1. 鮭は一口大に削ぎ切りし、塩小さじ1/2をふる。
2. 大根、にんじんは斜め薄切りにし、せん切りにする。塩小さじ1/2ずつをそれぞれふる。
3. 1. の水気を軽くキッチンペーパーで取り、片栗粉をまぶし、溶き卵をくぐらせ、金ごまいりごまをつけ、170度の油でカリッと揚げる。
4. 2. を手でぎゅっとしぼり、Aに漬け、金ごまいりごまを散らす。
5. 三つ葉の軸は小口切りにし、葉はとっておく。
6. 器に4. のなますを盛り、三つ葉の葉を内側に並べ、3. を真ん中に盛り、三つ葉の軸を散らす。

金ごま本舗株式会社

兵庫県宝塚市山本中3丁目19-26

TEL:0797-80-4150

<http://www.kingoma.co.jp/>