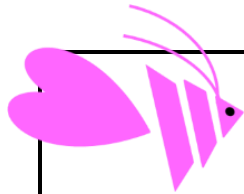


しずまえ太刀魚とまい茸のカツレツ

~produced by NEO TABLA Zappa~



材料

【1人前分】

- ・太刀魚 120g
- ・まい茸 1/4P
- ・モッツァレラチーズ 40g
- ・オリーブオイル 小さじ2
- ・しょうゆ 小さじ1
- ・玉子 1個
- ・パン粉
- ・パルミジャーノ

- ・フルーツマト 1個
- ・春菊(葉の部分) 少々
- ・じゃがいも 1個
- ・牛乳
- ・生クリーム
- ・塩・コショウ



作り方

(カツレツ)

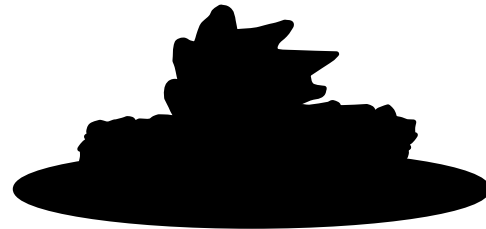
1. 太刀魚を3枚におろす。
2. 炒めたまい茸とチーズをはさみ、パン粉付けする。
3. 中火にてソテーし、両面に焼き色をつけ180度のオーブンで5分加熱する

(マッシュポテト)

1. 皮をむいたじゃがいもをくしが通る程度に塩ゆでする。
2. 水気を切った後、牛乳・生クリームを加えマッシュする

(ソース)

湯むきしたトマトをくし切りにし、ちぎった春菊、みじん切りにしたんにく、ワインビネガーオイル、塩コショウを混ぜる。



おいしく作るコツ

太刀魚は頭に近い部分を使う。まい茸はしょうゆで味付けして炒める。

こだわった点

骨を取りながらではなく、そのまま召し上がれます。
お子様にもぴったり！

店舗情報

静岡市葵区鷹匠2-15-10 鷹二山梨ビル1階 Tel:054-253-5255