

ベニエ



アーサー メッツ
クレマンダルザス シャルドネ

A.METZ CREMANT D'ALSACE
Chardonnay

FRANCE 
750ml

白い花やエキゾチックフルー
ツ、シトラスフルーツのアロ
マ。レモンのアロマを伴う非
常にフレッシュな味わいで
す。



材料 (4人分)

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ・ えび 4尾 ・ たこ 40g ・ ブロccoli 1/4個 ・ イタリアンパセリ 2本 ・ 塩・こしょう 少々 ・ 揚げ油 適量 | <p><衣></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 小麦粉 大さじ2 ・ 片栗粉 大さじ2 ・ 卵白 2個 ・ サラダ油 大さじ1 ・ 塩 少々 |
|---|---|



【作り方】

- (1) えびは殻をむく。たこは一口大に切る。ブロッコリーは一口大に切ってゆでる。
- (2) ボウルに小麦粉、片栗粉を入れて混ぜ合わせる。
- (3) 卵白に塩を加えてしっかりと泡立て(2)に加えて混ぜ、サラダ油を加え混ぜ合わせる。
- (4) 材料に(3)の衣をつけて180℃の油で揚げる。
- (5) 皿に盛付けて塩をふり、イタリアンパセリを飾る。