

おうち de 満洲レシピ

Vol.48

味玉とザーサイの タルタルソース

いつものフライが
グレードアップ♪

ザーサイの食感と
塩味がGOOD!



※調理例

材料
(2人前)

★味玉(粗みじん切り)…2個

★ザーサイ(みじん切り)…40g

●玉ねぎ(みじん切り)…40g

●マヨネーズ…60g

●レモン汁…4g

●黒コショウ…少々

作り方

ボウルに、すべての材料を入れ、よく混ぜ合わせて完成。

*フライや唐揚げなどにかけて、お召し上がりください。

★マークは自家製お土産商品です。

レシピ考案者 花小金井北口店 山田

お土産コーナーにて販売中!

自家製だして
仕上げました。

★味玉 2個

140円(税込)



おつまみや炒め物、
和え物の具材にも

★自家製ザーサイ

[200g]

170円(税込)

杏仁 ティラミス



豆乳杏仁プリン
で簡単!

A

★豆乳杏仁プリン…2個
添付のシロップ…2袋

●マスカルポーネチーズ
…100g

B

●インスタントコーヒー…4g
●お湯…50cc
※混ぜ合わせておく。

●ビスケット…6枚
●ココアパウダー…適量

材料
(2人前)

作り
方

- ① ボウルに **A** を入れ、よく混ぜます。
- ② ビスケットを割り、バットに並べます。 **B** を全体にかけて、染み込ませます。
- ③ カップに②と①を交互に重ね、仕上げにココアパウダーを振り、完成です。

★マークは自家製お土産商品です。

レシピ考案者 花小金井北口店 山田

お土産コーナー
にて販売中!

自家製
デザート



★豆乳杏仁プリン 3個入
レモン果汁入りシロップ付
330円(税込)

※季節により内容や価格が変更になる
場合がございます。

ぎょうざの満洲