

ユーリン ソース × 赤ワイン



【材料(4人分)】

鰯(上身)… 250g

片栗粉…適量

玉ネギ… 60g

生椎茸… 4個

葉野菜…適量

貝割れ菜…適量

長ネギ(白髪ネギ)…1/4本



A(調味料)

酒としょうゆ・各小さじ1

B(ユーリンソースの材料)

砂糖・大さじ2、しょうゆ・大さじ3、酢・大さじ、
胡麻油と蜂蜜・各小さじ1、長ネギ(みじん切り)・1
0g、生姜(みじん切り)・小さじ1、ホァジャン(好み)
み)・少々

揚げ油

- ① サワラは一口大に切ります。長ネギは千切りにして水に晒します。(白髪ネギ)
- ② サワラとAの調味料をボウルに入れてなじませ、15分ほど置きます。
- ③ ②の水分をおさえて片栗粉をまぶし、170℃の油でカラッと揚げます。
- ④ 玉ネギはくし型、生椎茸は4等分に切り、③の油で素揚げします。
- ⑤ 器に葉野菜と③、④を盛り付け、⑥のユーリンソースを適宜にかけます。
貝割れ菜、白髪ネギを飾ります。(頂くときは混ぜ合わせて)
- ⑥ ユーリンソースはBの調味料を器に合わせます。



「オリヴィエ・デパルドン フルーリー2022」

産地：フランス・ボジョレー

油淋鶏ソースの甘酸っぱさと香
味を引立て調和しかるやかな酸
味が油に寄り添い、味わいの余
韻が奥行く広がります。

