

ユーリン ソース × 赤ワイン



【材料(4人分)】

鱈(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(お好
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。

