

オリーブオイル料理コンテスト (NO.4)

しめい
氏名

かりや たいき
仮屋 汰紀

【作品タイトル】

オリーブソース春巻き

材料・分量 (4人分)

調理の工程・要する時間

【レシピ詳細】

【春巻き】

- ・ 春巻きの皮 4枚
- ・ しめじ 1P
- ・ 白身魚 4切れ
- ・ 大葉 8枚
- ・ 塩 少々
- ・ オリーブオイル 大さじ4

【ソース】

- ・ オリーブオイル 大さじ2
- ・ 塩 少々
- ・ コショウ 少々
- ・ 酢 大さじ1

【春巻き】

1. 白身魚を小さく切る。
2. 魚としめじを炒める。
3. 塩、コショウを入れる。
4. 春巻きの皮で魚としめじと線切りした大葉を入れて、巻いてオリーブオイルで焼く。

【ソース】

オリーブオイル、塩、こしょう、酢を入れて混ぜる。

【工夫した点やPRポイント】

ソースだけではなく、魚としめじをオリーブオイルで炒めることによって、春巻きの中の具材もオリーブオイルの風味をたくさん楽しめる。

・イメージ図 (写真)

