



ライスボール 梅のさっぱりソース



※写真はイメージです

ライスボール 梅のさっぱりソース

[材 料 (2人分)]

ご飯	1膳分
枝豆(塩茹でて粗熱を取る)	大さじ4
コーン	大さじ4
プロセスチーズ(1センチ角に切る)	1切
絹梅	小さじ1
群馬の赤たまご	1/2個
小麦粉	適量
パン粉	適量

〈梅ソース〉

絹梅	小さじ1
サラダ油	小さじ1
砂糖	小さじ1
塩	少々

[つくり方] 調理時間: 約 20 分 (※ご飯を炊く時間は除く)

1. ボウルにご飯、枝豆、コーン、絹梅を入れまぜあわせる。
これを4個のライスボールに丸め、真ん中にチーズを入れる。
2. 1のまわりに小麦粉、溶いた卵、パン粉の順につけ、
180℃の油(分量外: 適量)で揚げる。
3. ソースは、全ての材料をよくまぜあわせ、ライスボールにつけて食べる。

使った商品はこちら

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
龍神絹梅



クイーンズ伊勢丹オリジナル
群馬の赤たまご



ISETAN
MITSUKOSHI
THE FOOD

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
龍神絹梅

農薬・化学肥料を使わず栽培した
和歌山県産の梅と紫蘇を使用。
昔ながらの製法で漬けた梅干を、
なめらかなペースト状にしました。



QUEEN'S ISETAN
Original

クイーンズ伊勢丹オリジナル
群馬の赤たまご

群馬県 榛名山麓、標高300m
に位置する農場で採卵された
たまごです。

