

海苔風味の米粉のゼッポリーニ



考案：今井 寿（「タベルナ・アイ」オーナーシェフ）

■材料（1人分）

<ゼッポリーニ>

米粉	90 g	イタリアンパセリ	適宜
ベーキングパウダー	6 g	つけ塩	適宜
粉チーズ	45 g	ちりめん	適宜
乾燥青のり	4 g		
水	40 cc		
牛乳	40 cc		
米油	25 g		
溶き卵	1 個		

■作り方

- ① ボウルに米粉、ベーキングパウダー、粉チーズを入れて合わせる。
さらに乾燥青のりを加えたあと、水と牛乳を入れてよく混ぜる。
- ② ①に米油と溶き卵を入れて混ぜ、ラップをして常温で約10分置く。
- ③ 10分置いたあと、約15gに丸めて、160℃に熱した米油で揚げる。
※もしくは160℃のオーブンで焼き上げる)
- ④ 出来上がったゼッポリーニをお皿に盛り付ける。
- ⑤ ちりめんじゃこをかけてイタリアンパセリを添える。
- ⑥ つけ塩を小皿に盛る。