

# Recipe

Kitchen ichimatsu (イチマツ)

## 『サボテン味噌マヨネーズ』

### ポイント

- ・焼き加減に注意すること(肉や魚などにしっかり火を通しつつサボテン味噌マヨネーズに軽く焦げ目をつけるのがポイント)
- ・食材を洗った後しっかり水気を拭きとること



### 材料[2人分]

- ・無印良品  
柚子入り はかた地どりの肉味噌 80g
- ・ウチワサボテン 100g
- ・マヨネーズ 150g
- ・椎茸 1ヶ
- ・長葱 1/2本
- ・上白糖小さじ1/2

### 作り方

#### ① 下処理

ウチワサボテンの表面の汚れを落とし水洗いし水気をよく拭きとる。椎茸の石づきを切り落とす。長葱を水洗いし水気をよく拭きとる。

#### ② 材料を切る

ウチワサボテンの皮を剥き5ミリの角切りにする。椎茸を2ミリのスライスにする。長葱を1ミリの小口切りにする。

#### ③ ボウルに全ての材料を入れ混ぜ合わせる。

～使用例～

- 1) 下味をして表面を軽く焼いた鶏肉や豚肉、魚などの上にサボテン味噌マヨネーズを乗せて200℃に熱したオーブンで6分程焼く、食材に火が通りマヨネーズの表面に軽く焦げ目がついたら出来あがり。
- 2) 食パンにサボテン味噌マヨネーズを塗り、トースターで5分程焼く、マヨネーズの表面に軽く焦げ目がついたら出来あがり。

※柚子入りはかた地どりの肉味噌の賞味期限内であれば20日程冷蔵保存可能

レシピを考案した  
お店はこちら



## Kitchen ichimatsu (イチマツ)

📍 春日井市高蔵寺町3-2-11  
PRIMA高蔵寺1F

☎ 050-5485-0728

🕒 営業時間 火～日 ランチ 11:00～15:00  
火～木 デイナー 18:00～22:00  
金～日・祝前日・祝日 デイナー 17:30～22:00

🗓 定休日 月曜日



サボテンの  
下ごしらえ



店舗の情報は  
こちら