

# Recipe

ロンロンキッチン

## 『サボテンフライの黒胡麻ソースサンド』

### ポイント

サボテンは素早く揚げ焼きに♪黒胡麻ソースのナッツの食感と奥にあるラー油の辛さを楽しんで下さい♪



### 材料[2人分]

- ・サボテン 1枚
- ・レタス 5-6枚
- ・キャロットラペ 20g
- ・紫キャベツマリネ 20g
- ・甘辛豚ミンチ 40g

### 【黒胡麻ソース】

- ・無印良品  
素のままミックスナッツ 30g  
(細かく砕いておく)
- ・黒ねり胡麻 大さじ3
- ・酢 大さじ1
- ・砂糖 大さじ2
- ・ラー油 小さじ2
- ・出汁醤油 大さじ1
- ・黒すりごま 大さじ1

### 作り方

- ① 黒胡麻ソースの材料を全てボールに入れ混ぜて用意しておく。
- ② サボテンはトゲと皮を削ぎ、粉を振った後 バッター液にくぐらせパン粉を付けて揚げる。
- ③ 食パンにマヨネーズをぬり、レタス、キャベツマリネ、キャロットラペ、サボテンのフライに黒胡麻ソースを塗って、最後に豚ミンチを乗せてもう一枚の食パンで挟み、出来上がり。

レシピを考案した  
お店はこちら



## ロンロンキッチン

📍 春日井市中央通1-8-1

☎ 090-8078-7273

🕒 営業時間 10:00~16:00

🗓 定休日 日曜日・月曜日



サボテンの  
下ごしらえ



店舗の情報は  
こちら