

10月レシピ紹介

タンドリー竹輪

<材料>	<u>4人分</u>	
竹輪	8本	
A	[プレーンヨーグルト 40g
		カレー粉 小さじ2
		中濃ソース 大さじ2
		おろしにんにく 小さじ1/2
		おろししょうが 小さじ1/2

<作り方>

- ①ボウルに A を入れてよく混ぜ合わせ、たれを作る。
- ②竹輪を半分に切る。
- ③オーブントースターを温めはじめる。
- ④天板にオープン用シートを敷き、竹輪を①のたれにからめて、オーブントースターで焦げない程度に焼く。

焼津の地場産物「竹輪」をカレー味のたれにからめ、オーブントースターで焼くだけの簡単レシピです。定番のタンドリーチキンを竹輪にかえ、静岡風アレンジしてみました。

