



5名様に
プレゼント!

いもマヨ

1人前：約325kcal

●材 料(2人分)

京芋…………… 150g
 塩コショウ…………… 適宜
 片栗粉…………… 適宜
 マヨネーズ…………… 大さじ4
 コンデンスミルク…………… 大さじ1
 塩コショウ…………… 適宜
 揚げ油

●作り方

- ①京芋は皮をむき、一口大に切ってレンジで柔らかくなるまで4～5分チンします。
- ②①に塩コショウをして片栗粉をまぶして油で表面がカリッとキツネ色になるまであげます。
- ③ボウルにマヨネーズとコンデンスミルク、塩コショウを混ぜ合わせて調味します。揚げたての②を絡めて出来上がり。



キュービー
マヨネーズ
(450g)

ビタミンB1・B2・D・Eが豊富な卵黄、酢、植物油を原料とした、コクとうま味のあるマヨネーズです。よりまろやかな舌触りにするために、マヨネーズの粒子の細かさにもこだわっています。

※応募方法はインフォメーション(P. 17)をご覧ください。



キツネ色になるまであげてください。

ひとくちメモ

お好みで粒マスタードやパセリのみじん切りなどを加えてください。

