



パルメザントリ ュフライ

New

サクサクゴールデンポテトフライのハーブとパルメザンチーズ和え、トッピングにトリュフアイオリを添えて。

材料

Lamb Weston® Crispy on Delivery™1/4" シューストリングフライ (LW203) 226.8g

卵黄 2個

ニンニク (みじん切り) 大さじ1

ニュートラルオイル 2カップ

レモン汁 大さじ2

タイム (みじん切り) 大さじ2

トリュフパウダー 小さじ2

パセリ (みじん切り) 大さじ1

トリュフオイル 29.5ml

パルメザンチーズ (すりおろし) 大さじ2

1. 卵黄をボウルに入れ、みじん切りしたニンニクを加えて混ぜ合わせます。
2. 卵黄をかき混ぜながら、スクイズボトルに入ったオイルを少しずつ垂らし、マヨネーズのようなとろみがつくまで混ぜ続けます。
3. レモン汁とトリュフパウダーを加え、さらに混ぜ合わせます。調味料を加えて味を調えます。
4. フライを調理法に従って調理します。
5. 熱々のフライをトリュフオイル、パセリ、パルメザンチーズで和え、皿に盛ります。
6. 熱々のトリュフフライに、トリュフアイオリを添えてお召し上がりください。

出来上がり分量

2食分