

白すりみと青海苔のフリテッレ



【 材料 】

白すりみ	110g
山芋（すりおろし）	80g
パルメザンチーズ	5g
生青海苔	10g（乾燥でも可）
オリーブオイル	適量

【 作り方 】

- ・白すりみをすり鉢でよく練り、柔らかくしておく。
- ・山芋は皮を剥き、すり鉢ですりおろしんがらすりみに加えていき、ムラなくよく混ぜる。
- ・パルメザンチーズ、青海苔加えませ、小さな小判形にまとめておく。
- ・フライパンにオリーブオイルを熱し、こんがりと色づくまで両面を焼く。

【 おすすめのワイン 】

タケダワイナリー Ssans Soufre 2015

(タケダワイナリー サン・スフル 2015)

山形県産デラウェア 100%, 微発泡の白ワイン

爽やかな甘みのある国産のデラウェアを使い、濁りの残った微発泡の白ワインは、そのまま、またチーズ味や生海苔を使った和風のつまみなど食事のスターターを引き立てます。