

2014年10月16日に発売いたしました『Philips公式 村上祥子のノンフライヤープラス 500kcal満腹食堂』におきまして誤りがありました。誠に申し訳ありません。お詫びして訂正いたします。

正しくは以下の通りです。

## ●P79 しそ明太油餅

誤

作り方③以降が途中で切れていました。

正

- ③ 2の生地<sup>②</sup>に四つ折りした青じそと明太子の1/8量をのせ、両端の生地を寄せてとめる。小皿にサラダ油を入れ、生地の底をつけてバスケットに並べる。
- ④ 200℃に温めたノンフライヤーで5分加熱する。

### しそ明太油餅<sup>メン タイ ユイ ビェン</sup>

331kcal 塩分2.4g / 糖質38.6g

使用調理器具 何ものなし

#### 材料 (1人分)

|                  |                |
|------------------|----------------|
| 強力粉……………50g      | 打ち粉用強力粉……………適量 |
| 水……………大さじ2と½     | 青じそ……………8枚     |
| サラダ油……………小さじ1    | ほぐし明太子……………40g |
| ドライイースト……………小さじ½ | サラダ油……………小さじ1  |
| 塩……………少々         |                |
| 砂糖……………小さじ1      |                |

#### 作り方

- ① ボウルにAを合わせ、強力粉を入れ、箸でひとかたまりになるまで混ぜ、ポリ袋に入れ、空気を抜いて口をしぼる。電子レンジ弱(150~200W)で30秒加熱し、袋がパンパンにふくらむまで10分ほどおく。
- ② 袋の口を切って生地を取り出し、打ち粉をしたまな板にのせる。裏表に打ち粉をつけ、まわりを寄せて中央で留める。ゴムベラで生地を8等分して丸める。1個ずつ平らにのばす。
- ③ ②の生地<sup>②</sup>に四つ折りにした青じそと明太子の1/8量をのせ、両端の生地を寄せて留める。小皿にサラダ油を入れ、生地の底をつけて、バスケットに並べる。
- ④ 200℃に温めたノンフライヤーで5分加熱する。

