

botanova

おいしい
Recipe

植物のおいしさ ラード風味
Plant-based Seasoning Oil —Lard Taste—

荷 姿 5kg ダンボール箱入り
保存方法 直射日光、湿気を避け
冷暗所に保管
賞味期間 製造後210日(未開封)



botanova

植物のおいしさ ラード風味

おいしい Recipe 1

ニッポンバーガー {車麩のバーガー}

本道先生POINT



日本の伝統食材の車麩を使った日本らしいバーガー。「植物のおいしさ ラード風味」は香ばしい風味があるため他に味付けは必要なく、「味を付けるために油を使う」という新しい発想の調理法ででき上がりました。

材料 4人分

車麩(大、1cm厚)..... 8枚

(A)

みりん..... 230g

しょうゆ..... 12g

塩..... 3g

米粉(衣用)..... 適量

●植物のおいしさ ラード風味..... 適量

(B)

人参(細切り)..... 1本

塩..... 少々

粒マスタード..... 18g

アボカド(薄切り)..... 大1個

トマト(輪切り)..... 大1個

赤玉ねぎ..... 1/2個

(みじん切りにして水にさらす)

レモン..... 少々



作り方

- ① 車麩はたっぷりの水(分量外)で戻し、水気をしっかりしぼる。
- ② (A)に①を浸してよく染み込ませる。
- ③ ②に米粉を薄くまぶし約180℃に熱した「植物のおいしさ ラード風味」で両面キツネ色になるまでカリッと揚げる。
- ④ (B)を和える。
- ⑤ ④、アボカド、トマト、赤玉ねぎを③でサンドして、レモンを添える。

botanova

植物のおいしさ ラード風味

おいしい Recipe 2

懐かしき未来カレー

本道先生POINT



このカレールーは昭和な作り方ですが、「植物のおいしさ ラード風味」は油自体に味があって、植物性でありながらコクや深みを与えてくれます。プラントベースだからこそ懐かしいけど未来型なカレーができ上がりました。

材料 2人分

玉ねぎ(くし切り)..... 中1個

人参(輪切り)..... 中1個

じゃがいも(乱切り)..... 中1個

ナス(乱切り)..... 小1個

●植物のおいしさ ラード風味..... 20g

(ナス用)

(A)

ニンニク(みじん切り)..... 10g

ショウガ(みじん切り)..... 10g

カルダモン..... 少々

シナモン..... 少々

クローブ..... 少々

八角..... 1個

塩..... 少々

こしょう..... 少々

●植物のおいしさ ラード風味..... 40g

(B)

白ワイン..... 200g

水..... 300g

月桂樹の葉..... 1枚

粒マスタード..... 18g

レーズン(トッピング)..... 少々

カレールー

米粉..... 18g

カレー粉..... 9g

トマト..... 1個

＊カットトマト缶の場合..... 100g

白ワイン..... 100g

塩..... 6g

●植物のおいしさ ラード風味..... 40g



作り方

- ① カレールーを作る。フライパンに「植物のおいしさ ラード風味」を熱し、中弱火で米粉が色づく手前まで炒めたら、残りの材料を順に入れて水分が大方無くなるまで炒め合わせる。
- ② 「植物のおいしさ ラード風味」を中火で熱し、(A)を炒める。
- ③ ②に玉ねぎ、人参、じゃがいもを順に入れて炒め、塩、こしょうで野菜に味をつける。
- ④ ③に(B)、①を加えてよく混ぜ、蓋をして弱火でじゃがいも、人参が柔らかくなるまで煮る。
- ⑤ 塩加減をみて、火を止めてからマスタードを入れ、しばらく休ませる。
- ⑥ 別のフライパンで「植物のおいしさ ラード風味」を熱し、ナスを焼いて塩を振って味をつける。
- ⑦ 器にご飯と⑤を盛り、⑥とレーズン(あれば味のアクセントに)をトッピングする。



botanova

おいしいRecipe 考案

フードコーディネーター：本道佳子先生

高校卒業後、フードコーディネーターの道に。

25歳で単身NYへ渡り、各国の料理を学ぶ。

The Vegetarian Chance(世界ビーガン料理選手権)

で外国人初の2位入賞(2018年)。

「国境なき料理団」の代表として、

平和な食卓が世界に増える活動を展開。

著書に『夢を叶える精進料理 湯島食堂のミラクルごはん』、

『疲れた胃腸を元気にする週末ビーガン野菜レシピ』など。