

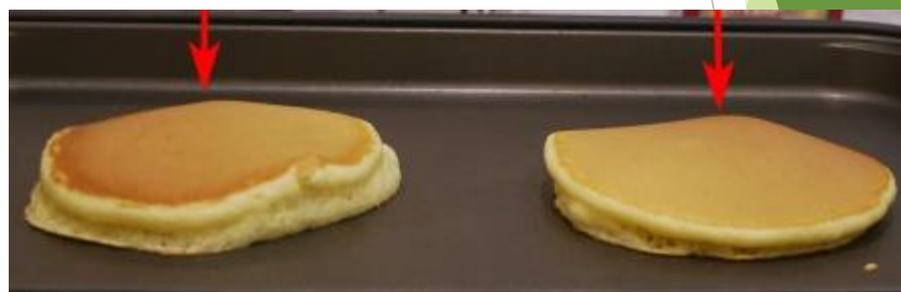
マヨネーズの裏技レシピ ①

マヨネーズ+ホットケーキ



ホットケーキミックス150gに
大さじ2杯のマヨネーズを入れる

マヨネーズあり



マヨネーズなし



▶ ふわふわホットケーキ

生地にもヨネーズを加えることでふくらみやすくやわらかくなり、表面はサクツとした食感になります。

<2人分>

ホットケーキミックス
150g

牛乳
80ml

卵
1個（約50g）

サラダ油
適量

素材で選ぶマヨネーズ

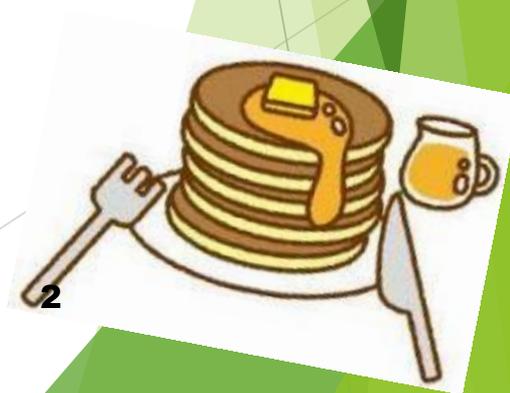
大さじ2

■作り方

1. ボウルに材料全部を入れ、混ぜ合わせる。
2. フライパンに薄く油をひいて熱し、1の1/4量を流す。
焼き色がついたら裏返して、両面を色良く焼く。
同様に3枚焼く。

■ポイント

冷凍保存もできます。解凍してもふんわりとした食感は
変わらず、おいしく召しあがれます。



マヨネーズの裏技レシピ ②

プリン液にマヨネーズをくわえて

しっとりとなめらかになる理由・

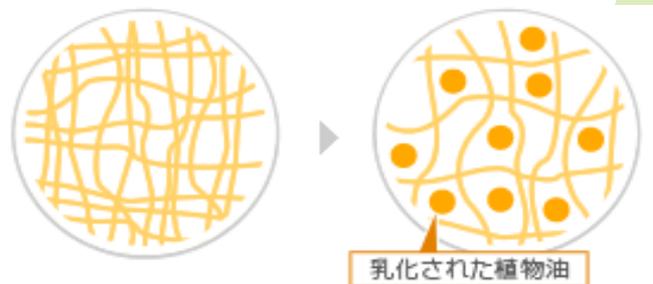
・・・

家庭でプリンを作るとかたく仕上がってしまうことがあるのは、加熱する時にたんぱく質がかたく結合してしまうからです。

プリン液にマヨネーズを加えると、乳化された植物油や酢が、加熱によるたんぱく質の結合をソフトにし、しっとりなめらかにできあがります。



完成



■ しっとりなめらかプリン

プリン液にマヨネーズを加えるだけで、しっとりなめらかなプリンに仕上がります。

<4個分>

牛乳

200 c c

卵（Mサイズ）

2個

砂糖

60 g

素材で選ぶマヨネーズ

大さじ1

カラメルソース

砂糖

20 g

水

大さじ1

お湯

大さじ1



POINT



■ 作り方

1. 厚めの鍋に、砂糖20gと水を入れて熱し、カラメル色になるまで煮詰めたら、火を止め、湯を加えてのばし、カラメルソースを作る。
2. ボウルに卵を割り、マヨネーズを加え、良く混ぜる。牛乳、残りの砂糖の順に加えて、さらに良く混ぜる。
3. プリン型4個に1を入れ、2を流し込み、アルミホイルでふたをする。天板に並べて型が半分つかるくらい熱湯をはり（分量外）、160℃に予熱しておいたオーブンで約35分焼く。
4. 3の粗熱がとれたら、冷蔵庫に入れ、冷やす。

プリン液は泡立てず、ダマを残さないのがポイント！

パーティーメニューやおつまみにピッタリの マヨネーズソース



◆◆わさびマヨネーズ◆◆

ツンとくる美味しさ!!

わさび(粉) 小さじ1/2

マヨネーズ 大さじ5

* 溶きわさび大さじ1

* 辛さの調節はお好みで・・・

和風のおひたしや魚介類のサラダに合います

■ ■ アイオリソース ■ ■

食欲をそそります!

にんにく 小さじ1/2

マヨネーズ 大さじ4

* にんにくはすりおろし、またはみじん切を使います。肉や魚料理に合います。

◆◆カレーマヨネーズ◆◆

食欲をそそります!

カレー粉 小さじ1/2

マヨネーズ 大さじ5

* 辛さの調節はお好みで・・・

ボリュームのあるマヨネーズソースなので
シンプルな料理に合います。

■ ■ ヨーグルトマヨネーズ ■ ■

フルーツサラダに!

ヨーグルト 大さじ1

マヨネーズ 大さじ4

ほどよい酸味が かぼちゃや・さつまいも
もサラダにも良く合います。

◆◆からしマヨネーズ◆◆

ピリツとくる美味しさ!

からし(粉) 小さじ1/2

マヨネーズ 大さじ5

* 溶きからし大さじ1

* 辛さの調節はお好みで・・・

洋風・和風の野菜料理に合います。

■ ■ しょうゆマヨネーズ ■ ■

味に深みが!

しょうゆ 大さじ1

マヨネーズ 大さじ4

* お好みでごま油をプラスしても
美味しくなります。

◆◆みそマヨネーズ◆◆

和風のサラダに!

みそ 小さじ1/2

マヨネーズ 大さじ4

すりごま 少々

茹でた野菜や魚料理にも合います。

■ 甘酢らっきょうのタルタルソース ■

マヨネーズ 大さじ4

ゆでたまご 1個

甘酢らっきょう 25g(小粒10個程度)

作り方

①ゆでたまごとらっきょうをみじん切りにする。

② ①とマヨネーズを良く混ぜ合わせ、塩・こしょうで味を調える。

※牛乳 大さじ1を加えるとより、マイルドに仕上がります。

また、パセリがあれば、より本格的に。