

Menu on WEB



## Dried Persimmon Tempura with Avocado Salad

เมนูประหลูกพลับแห้ง พร้อมสลัดอโวคาโด  
干し柿の天ぷら アボカドサラダ添え

### Ingredients (2 servings)

Dried persimmon ( Sliced)	2 pcs.
Flour	5 g
Tempura Flour	20 g
Avocado (Roughly chopped)	1/6 pcs.
Parmesan Cheese	2 g
Salmon Roe	6 pcs.
Tonkatsu Sauce	2 tbs.
Salt	A pinch

### Direction

1. Make avocado salad with chopped avocado, parmesan cheese and season with salt, then keep in refrigerator.
2. Mix flour and tempura flour together.
3. Dip dried persimmon in the flour batter and fry until golden crisp tempura.
4. Place tempura and avocado salad on a serving plate.
5. Put some tonkatsu sauce and decorate with salmon roe before serving.



### Chef Boontham



- ・日本でも大人気のテレビ番組「料理の達人」のタイ版「アイアンシェフタイランド」日本料理部門で優勝。
- ・タイで有名な「Honmono Sushi」の総料理長・オーナー。
- ・日本産食材を使ったタイ創作料理の「Vivarium by chefs」レストランの総料理長。

## 干し柿の天ぷら アボカドサラダ添え

### 材料 (2人分)

スライスした柿巻	2片
小麦粉	5g
天ぷら粉	20g
アボカド(ざく切り)	1/6ケ
パルメザンチーズ	2g
いくら	6ケ
とんかつソース	2スプーン
塩	少々



### 作り方

1. ざく切りしたアボカドとパルメザンチーズと塩少々でサラダを作る。サラダは冷蔵庫で冷やしておく
2. 小麦粉と天ぷら粉を混ぜ合わせる(冷水と卵で衣を作る)
3. 干し柿に衣をつけ、きつね色の天ぷらに仕上げる
4. 天ぷらを皿に乗せ、その上にアボカドサラダを盛る
5. とんかつソースをかけ、飾りにいくらをトッピングする