

バナナフリッター（マレーシア風）

材料

- モンキーバナナ（一房）
- 唐揚げ粉 大さじ3
- 米粉 大さじ4~5
- 小麦粉 大さじ1
- お水 カップ 3/4（水っぽくならないように注意）
- 揚げ油（適量）



マレーシア料理で使われるバナナは、日本で見かけるモンキーバナナサイズ

作り方

- 1) 唐揚げ粉、米粉、小麦粉を混ぜ、水で溶き、衣を作ります。
※水っぽくならないように注意
- 2) バナナは細長く切っておく。
- 3) バナナに衣をつけ、油であげて完成です。



バナナフリッターはそのまま食べても美味しいし、チョコレートディップ、アイシングシュガーをつけても美味しいです。今回は、ブスタマンオススメの醤油チリディップの作り方を紹介します。

醤油チリディップソース

材料

- 醤油 カップ 1/4
- グリーンチリ 10本
- ガーリック 5片
- フライドオニオン カップ1（お好みで）
- お水 カップ 1/2（お好みで）
- 砂糖 大さじ1~2
- 塩 少なめ

マレーシアのグリーンチリは3cm程度



マレーシアではフライドオニオンはパッケージされてお店で売られている



作り方

- 1) にんにくとグリーンチリを油で黄金色になるまで炒めます -(A)
- 2) (A) をすり鉢に入れ、細かくする。
- 3) 細かくなったら一度別の皿に移す
- 4) フライドオニオンをすり鉢に入れ、細かくする。
- 5) フライドオニオンが細かくなったら、(A) と混ぜます。
- 6) 5) へ醤油を入れます。
- 7) お好みで水、塩、砂糖を入れて完成です