

# 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

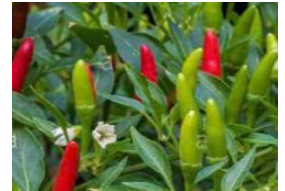
フライドオニオン カップ1（お好みで）

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