

# アイデア料理コンテスト入選作品

料理名		八街畑の白玉デザート	
料理のアピールポイント (特徴・味等)		<p>さつまいもとにんじんの白玉だんごとプチトマトで、彩りをきれいに、また、しょうが汁を加えたシロップでさっぱり仕上げました。にんじんが苦手な人も、食べられちゃうと思います。</p> <p>中にゆで落花生を入れてあるので、食感もおもしろいと思います。</p> <p>しょうがが苦手な方は、ピーナツ&amp;きなこ&amp;黒みつでもおいしいです！！</p> <p>ゆで落花生が手に入らない季節には、甘煮の缶づめを使うといいです。</p>	
材料費	1,000 円	調理時間	50 分
材 料	分 量	作 り 方	
(4人分)			
白玉粉	100g	A	1. プチトマトは皮を湯むきしておく。 2. Cの砂糖と水を火にかけ、砂糖がとけるまで煮る。
にんじん	80g		
水	70cc位～		
白玉粉	100g	B	3. 2でできあがったシロップにしょうがのしぼり汁とプチトマトを入れ冷ます。 (冷蔵庫で冷やすとよりおいしくなる。)
さつまいも	80g		
水	70cc位～		
ピーナツ粉	50g	C	4. Aのにんじんをやわらかくなるまでゆで、つぶし、白玉粉と水を少しずつ加えてこねる。 (水の量はにんじんの水分で変わる。)
きなこ	50g		
砂糖	適量		
砂糖	100g	C	5. Bのさつまいももやわらかくなるまでゆで、つぶし、白玉粉と水を少しずつ加えてこねる。 (水の量はさつまいもの水分で変わる。)
水	50cc		
しょうが汁	大さじ2		
プチトマト	12ヶ		6. AとBのにんじん、さつまいもの白玉粉をそれぞれ中にゆで落花生を包み、沸騰した湯でゆでる。
黒みつ	適量		
ゆで落花生 (甘煮の落花生もOK)	24粒位		7. ゆであがった2色の白玉だんごと、3で作ったプチトマトを皿に盛り、しょうがシロップとともに食べる。 8. しょうがが苦手な方(お子様)などは、ピーナツ&きなこ&黒みつで召し上がってください。