

優秀賞

一般の部

ぼっち焼き

田村浩さん作



ご当地グルメアイデア料理コンテスト優秀賞作品

平成27年度

一般の部

料理名	ぼっち焼き		
料理のアピールポイント (特徴・味等)	お米とさといもを焼き上げる事によって、もっちりふわふわ感、焦げが奥歯にくっつくなちなち感、ココナツとピーナツとシナモンのまじわるフレーバーがあとをひく。お祭りや自治会などで手軽に出品できる八街の新メニュー、名物砂嵐をイメージ。落花生のぼっち風にたわら型に焼き仕上げました。スイーツ感覚で、おやつやおかずとしても！！子供から年配者まで楽しめる、低コストでいつでも楽しめます。		
材料費	1個10～20円くらい	調理時間	20分
材 料	分量	作 り 方	
(4人分) 落花生 さといも 米 ピーナツペース 調味料 ココナツ シナモン	少々 小3～5個 2合 少々 少々 少々 少々	<ol style="list-style-type: none"> 炊いたご飯と茹でたさといもを(マッシュにした)混ぜます。 調味料・ココナツを加え、混ぜます。 たわら型ににぎり焦げ目がつくまで焼きます。 ピーナツベースのソースをぬります。 シナモンパウダーをかけます。 トッピングで茹で落花やみそ落花、チョコ落花などをのせる。 	