

# 優秀賞

一般の部

## 八街ドッキリ丸トマトリゾット

幸島豊さん作



# 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	八街ドッキリ丸トマトリゾット		
料理のアピールポイント (特徴・味等)	八街市の特産物をいっぱいとりいれておいしさを引き出した一品です。 トマトの中を2段にして楽しめる一品です。		
材料費	1, 400 円	調理時間	40 分
材 料	分量	作 り 方	
( 4人分)			
トマト	LL5 個	<b>☆アヒージョ☆</b>	
人参	1 / 2 本	1. 人参・大根・さといもは、サイコロ状にしておく。	
だいこん	1 / 4 本	2. フライパンにオリーブオイルを入れて、にんにく・	
さといも	1 個	しょうがを炒める。	
しょうが	1 / 2 個	3. 香りが上がったら、食材を入れて串でさして柔らかさをみる。程良くなってきたところで、たこを入れておく。アンチョビを入れて混ぜる。	
にんにく	1 片	<b>☆トマトリゾット☆</b>	
オリーブオイル	1 / 2 C	1. さつまいもは、レンジで温める。	
たこ	1 / 2 足	2. 茹で落花生は20粒程度。	
アンチョビペースト	2 片	3. ご飯を鍋に入れて、トマトの残りの中身を加えて	
さつまいも	1 本	火にかける。	
落花生	20 粒	4. オリーブオイルを大さじ1加える。	
とろけるチーズ	2 枚	5. さつまいも・茹で落花生を加え、火にかける。	
塩	小 2		
コンソメ	1 / 2 個		