

優秀賞

一般の部

八ヶ産どう? (ヤチマタサンド)

林 一美さん作



第5回ご当地グルメアイデア料理コンテスト”優秀賞”

平成28年度

【一般の部】

料理名	八街産どう？（ヤチマタサンド）		
料理のアピールポイント （特徴・味等）	形状の違う（砕いたもの・粉末・ペースト）をふんだんに使いました。それぞれが歯ごたえや香りを出しています。パンもできれば、八街小麦で作られたものを使うと、まさに八街産でPR！		
材料費	600 円	調理時間	45 分
材 料	分 量	作 り 方	
（4人分）			
鶏肉 （ももor胸）	250g	<ol style="list-style-type: none"> 1. ゆで卵を作る。 2. 豆腐は水切りする。 3. 鶏肉は、食べやすい、パンにはさみやすい大きさに切る。 4. 鶏肉は、Aと砕いた落花生大さじ2につけ、下味をつける。 5. 鶏肉をBと粉末落花生大さじ1と混ぜ合わせたものを（分量外）で揚げる。 6. きゅうりは、飾り用に薄切りを何枚か作り、残りをあらみじん切りする。（歯ごたえが残るくらい） 7. ゆで卵も細かく切る。 8. ゆで卵・豆腐・きゅうり・粉末落花生大さじ1・Cをあえてソースを作る。 9. キャベツは千切り、トマトは、薄き切りにする。 10. パンにピーナッツバターをぬる。 11. パンにキャベツ・トマト・揚げた鶏肉タルタルソースをはさむ。味のアクセントに、しょうがの甘酢漬けをお好みではさんでも良い。 	
A [みそ	大さじ1		
しょう油	大さじ1		
酒	大さじ1		
●おろししょうが	小さじ1～2		
●煎り落花生	大さじ3 （砕いたもの）		
B [片栗粉	大さじ2		
小麦粉	大さじ2		
●粉末落花生	大さじ2		
コッペパンor パンズ	4個		
卵	1個		
豆腐	50g		
きゅうり	1/2本		
C [粉チーズ	適量		
塩・こしょう	少々		
マヨネーズ	適量		
●トマト	1/2個		
キャベツ	1枚		
●ピーナッツバター	適量		
●しょうがの甘酢け	適量		