

第6回ご当地グルメアイデア料理コンテスト『優秀賞』

平成29年度

【一般の部】

料理名	ほくほくトローリ春巻		
料理のアピールポイント (特徴・味等)	八街のさつまいもは、ほくほく、トマトはじゅわっと、チーズがとろけてイタリアン風。つけだれは、和風で仕上げました。		
材料費	1,080 円	調理時間	60 分
材 料 ●は市特産野菜	分 量	作 り 方	
(4人分)			
●にんじん	1本	1. にんじんは、みじん切り。	
●落花生	24粒くらい	2. 落花生は、くだく。	
●トマト	中玉1/2	3. トマトは、小さくざく切り。	
●さつまいも	1/3本	4. さつまいもは、600Wのレンジで10~12分。	
●しょうが	1かけ	取り出してほぐす。	
春巻の皮	4枚	5. しょうがは、すりおろす。	
とろけるチーズ	4枚	6. 1~5を混ぜる。	
塩	10g	7. 6に塩、こしょう、鶏ガラで味の調整をする。	
こしょう	5g	8. 春巻の皮にチーズをのせる。	
木綿豆腐	1/2丁	9. 豆腐を短冊切にして、チーズの上のにのせる。	
鶏ガラ	10g	10. 7の具を9のにのせる。	
【たれ】		11. 春巻の皮で巻く。	
●だいこん	1/4本	12. 油で揚げる。	
ぽん酢	100cc	【たれ】	
		1. だいこんをおろす。	
		2. ポン酢と混ぜる。	