

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

【中学・高校生の部】

料理名		サク・フワイモケンピ	
料理のアピールポイント (特徴・味等)		中までカリカリにするのではなく、さつまいものふっくらした食感を残して、外側はカリカリ、中はふんわりとした食感にして、アイスをつけることで美味しくしました。	
材料費	450円	調理時間	10分
材 料 ●は市特産野菜	分 量	作 り 方	
(4人分)			
バニラアイス ●さつまいも 油	1個 1本～2本 適量	1. さつまいもを少し厚め(1cm角)に切る。 2. フライパンに油を3cmくらい入れて温める。 3. 温めた油の中に切ったさつまいもを入れ、きつね色になるまで揚げる。 4. 揚げ終わったら、皿に盛り、小皿にアイスをのせて完成。 ◎食べる時にバニラアイスをつけて食べます。	