

優秀賞

| 料理名 | 八街産さつまいもで 八街落花生甘煮を包みこんだ[スイートピー] | | |
|---|--|---|------|
| 料理のアピールポイント (特徴・味等) | 素材の味を生かすために甘さをひかえめにしました。 落花生の味を大切にしようと、中にまとめて入れました。 (落花生は中に7つ、上に1つ全部で8つにしました。) | | |
| 材料費 | 500 円 | 調理時間 | 50 分 |
| 材 料 | 分 量 | 作 り 方 | |
| (4人分) さつまいも バター 牛乳 砂糖 クリープ 卵黄 落花生の甘煮 | 300g 大さじ1 大さじ1 大さじ1 大さじ1 2ヶ 32粒 | <ol style="list-style-type: none"> さつまいもは皮をむいて2cmの輪切りし、水にさらしてから、やわらかくなるまでゆでる(15分位)。 ゆで汁を捨てて火に戻し、あらくつぶして、火を止める。 バター、牛乳、クリープ、砂糖を各大さじ1、卵黄1ヶを入れて、よく練る。 4等分して、中に落花生の甘煮を7コ入れ、俵型にまとめる。 上に卵黄をぬり、落花生を1コのせる。 オーブン180度で20分焼く。 | |