

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"> 1. 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)。 2. 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。 3. 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。 4. 上に卵黄をぬり、落花生を1コのせる。 5. オーブン180度で20分焼く。 	