

| 都道府県 | 千葉県 | ふりがな | いしかわ れな | 年齢 | 17歳 | 性別 | 女 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------|--|--------------|---------|----|-----------|----|---|--|-------------|--------|-------------------|----------|--------------|---------------------|---------------|--------------|------------------|-----------------|--|------------------|--------------|--|----------------|---------------|--|--------------|--|--|----------------|-----------------|--|---------------|----------------|--|-----------------|---------------|--|
| | | 氏名 | 石川 怜菜 | 職業 | 高校生 (3年生) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 作品タイトル | あんど ふう なう いまじん でいす ていすと いも&パインのキッシュ風 Now imagine this taste! | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ポイント | 私はじゃがいもを使った料理が好きです。牛乳とじゃがいもは相性が良いと思い、このレシピを考えました。 2種類のいも、3種類のチーズを使った、パイ皮を使わないキッシュです。地元で有名なあざりと在来種の枝豆も入っています。 長いもの食感を残し、パイナップルの酸味が絶妙！食べてみないとわからない味です。 Now imagine this taste!(この味想像してみてください！) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 材料 4人分 | <table style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 40%;"></th> <th style="width: 20%; text-align: center;">牛 乳 (成分無調整)</th> <th style="width: 40%; text-align: right;">400 ml</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>じゃがいも……中3個(約400g)</td> <td>卵……………2個</td> <td>ケチャップ……………適量</td> </tr> <tr> <td>長いも……………15cm(約250g)</td> <td>粉チーズ……………大さじ1</td> <td>黒コショウ……………適量</td> </tr> <tr> <td>パイナップル(缶詰)……200g</td> <td>生クリーム……………100ml</td> <td></td> </tr> <tr> <td>薄切りベーコン……4枚(80g)</td> <td>塩……………小さじ1/3</td> <td></td> </tr> <tr> <td>塩・コショウ…………… 適量</td> <td>顆粒スープの素……小さじ1</td> <td></td> </tr> <tr> <td>バター…………… 10g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>アザリむき身……………80g</td> <td>クリームチーズ……………40g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>白ワイン……………大さじ1</td> <td>ピザ用チーズ……………60g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>枝豆……………(豆のみ)50g</td> <td>粉チーズ……………大さじ2</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | | | | | | | | 牛 乳 (成分無調整) | 400 ml | じゃがいも……中3個(約400g) | 卵……………2個 | ケチャップ……………適量 | 長いも……………15cm(約250g) | 粉チーズ……………大さじ1 | 黒コショウ……………適量 | パイナップル(缶詰)……200g | 生クリーム……………100ml | | 薄切りベーコン……4枚(80g) | 塩……………小さじ1/3 | | 塩・コショウ…………… 適量 | 顆粒スープの素……小さじ1 | | バター…………… 10g | | | アザリむき身……………80g | クリームチーズ……………40g | | 白ワイン……………大さじ1 | ピザ用チーズ……………60g | | 枝豆……………(豆のみ)50g | 粉チーズ……………大さじ2 | |
| | 牛 乳 (成分無調整) | 400 ml | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| じゃがいも……中3個(約400g) | 卵……………2個 | ケチャップ……………適量 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 長いも……………15cm(約250g) | 粉チーズ……………大さじ1 | 黒コショウ……………適量 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| パイナップル(缶詰)……200g | 生クリーム……………100ml | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 薄切りベーコン……4枚(80g) | 塩……………小さじ1/3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 塩・コショウ…………… 適量 | 顆粒スープの素……小さじ1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| バター…………… 10g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| アザリむき身……………80g | クリームチーズ……………40g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 白ワイン……………大さじ1 | ピザ用チーズ……………60g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 枝豆……………(豆のみ)50g | 粉チーズ……………大さじ2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 作り方 | ① じゃがいもの皮をむいて、耐熱容器に入れラップし、電子レンジで6分加熱する。 ② ①を半月切りにして塩・コショウを適量ふる。長いもも皮をむいて一口大に切る。 ③ パイナップルとベーコンは1cm幅に切り、バターを入れたフライパンに並べ、こんがり色がつくまで焼いて、塩・コショウを適量ふる。そこに事前にワインにつけておいたあざり、枝豆を入れ加熱する。 ④ ボールに卵を割り入れ泡だて器でほぐす。粉チーズ・生クリーム・牛乳の順に加え、その都度よく混ぜる。塩小さじ1/3、顆粒スープの素、黒コショウ適量も加える。 ⑤ 耐熱容器に②③を並べ、④を流し入れ180℃のオーブンで10分焼く。 ⑥ 一度取り出し、クリームチーズ、ピザ用チーズ、粉チーズをのせ、オーブンで焼き色がつくまで焼く。(220℃で約8分) ⑦ 黒コショウとケチャップを別容器に入れて添える。または仕上げにケチャップをかけ彩りよくする。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |