

メニュー名

いちご伊達巻き

学校名: 東京農業大学第一 高等学校

氏名: 田屋 実希

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～

私からのメッセージ

定番のおせち料理の伊達巻きにいちごを入れてアレンジしました。家族への感謝を込めて。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
【A】 はんぺん 卵 みりん 砂糖 塩 長芋	200g 6個 100cc 大さじ4 少々 少々	① 【A】の材料を全てミキサーにかけ、いちごを5個くらい追加し、さらにミキサーにかけます。 * 長芋でふんわり感を出します。
いちご	5個	② 平たい容器にうつし、オーブンで200℃、25分加熱します。 ③ つまようじをさして、何もつかなければ、とりだし、おにすに移します。
中味 いちご	適量	④ その上に、半分に切ったいちごを適量並べて、巻きつけます。 ⑤ 形が整ったら完成です。 * いちご 1パック用意した場合は、残ったいちごも一緒に食べると美味しいです。