

メニュー名

地元名産使用もちミルフィーユ

学校名: 東京農業大学第一 高等学校

氏名: 渡邊 優唯

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

愛知県に住む祖父が毎年末にたくさんおもちを作ってくれるので、感謝を込めて作りました。地元名産の銀杏、八丁みそ、そして祖父にも食べやすくアンチョビの代わりにイカの塩辛を用いてミルフィーユ・ピザ風にアレンジ。和洋折衷の味のハーモニーが絶妙になりました。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
角切りもち	4個	① 角切りもちを横に3枚にスライスする。 ② ミントマトは洗ってくし切り(4分割)にする。 ③ バジルの葉は洗ってザルにあげて水切りにする。 ④ 銀杏は殻を割り、レンジで1分温めた後、殻から中身を取り出し、5mmぐらいの輪切りにする。 ⑤ 焼きのり、とろけるスライスチーズは角切りもちのサイズに合わせカットする。 ⑥ 上から3枚目のスライスしたもちの表面に八丁みそをできるだけ薄く塗る。 ⑦ 上から2枚目のスライスしたもちの表面にいかの塩辛をのせる。 ⑧ 表面にあらかじめ切っておいたスライスチーズを2枚、焼きのり、バジルの葉、ミントマトを3つ、銀杏をのせる。 ⑨ オーブンで約10分焼く。
ミニトマト	5個	
焼きのり	板のり1/2枚	
とろけるスライスチーズ	4枚	
銀杏	10個	
バジルの葉	5枚	
八丁みそ	10g	
いかの塩辛(市販)	30g	