

作品名

食卓に咲いたプレゼント



学校名：私立学校法人日章学園 鹿児島城西高等学校
 学年：1年

イニシャル：R・N

PR文（感謝の気持ち）

糖尿病で甘いものを控えている祖母のために作ったポテサラケーキを作りました。感謝を表す「ミモザ」と「バラ」を飾り、素材本来の野菜しい味にしました。見た目はケーキ、中身は体が喜ぶおかず。これなら祖母も喜んでくれるだろうと心を込めました。心も健康も包む食べられる贈り物です。

調理時間（調理時間は2名分を作る時の調理時間）：

90分

材料と分量:

じゃがいも (415g)
 胡瓜1 (3/4本分)
 玉葱 (1/2玉)
 ベーコン (4枚)
 卵 (1個)
 生ハム (10枚)
 ベビーリーフ (2/3パック)
 粒マスタード (小さじ1)
 マヨネーズ (大さじ4と適量)

作り方:

- ①じゃがいもは適当な大きさに切りボイルする。
- ②胡瓜は、1/2本分は輪切りにし、塩もみしておく。残りの縦1/4本分はピーラーで薄くむく。
- ③玉葱は、薄くスライスしてあめいろになるまで炒める。
- ④ベーコンは短冊に切り、焼き色がつくまで焼く。
- ⑤卵は茹でて、白身と黄身に分けて、それぞれ細かくする。
- ⑥生ハムは1枚を縦に半分に切り、4枚並べてバラを作る。
- ⑦①～④をボウルに合わせ、マヨネーズと粒マスタードと混ぜ合わせる。
- ⑧直径10cmのケーキ型に詰めて、型から抜き、写真のように盛り付けたら完成。