

優秀賞

里芋と漬物の焼物



材料と分量（10 個分）

*各人、食べる量により異なります。

里芋（大）	8 個
ベーコン	50 g
紅しょうが	20 g
高菜漬物	大さじ2
片栗粉	大さじ2
油	適量
醤油	少量

作り方

- ① ベーコンを5mm幅に切り、カリッとなるまでフライパンで焼く。
- ② 紅しょうがを小さく切る。
- ③ 里芋を乱切りし、大きさをそろえる。その後、箸が通る位の柔らかさに茹で、潰してから片栗粉を混ぜる。
- ④ 潰した里芋を2つに分け、片方にベーコンと紅しょうがを混ぜ入れ、油少量を入れたフライパンで両面焼き、最後に醤油を少量垂らす。
- ⑤ 2つに分けたもう片方の里芋に高菜を入れてよく混ぜ、④と同様、油少量を入れたフライパンで両面焼き、最後に醤油を少量垂らす。

わが家ならではの工夫

漬物の塩気が気にしています。高菜漬物は四季菜館で購入。最後に醤油で香りをつけます。

【 審査評価 】

漬物を使うアイデアは、どのような味になるのか想像するのが楽しみなレシピでした。里芋の甘みとベーコンと紅しょうが、高菜漬物の塩気で、里芋の美味しさを引き立ててくれていました。また、簡単に調理が出来て、少ない材料で手早く美味しくいただける事が評価されました。