

ぎふ食べきりレシピコンテスト 入賞レシピ

金賞	アカウント名	tomato.mimi	投稿レシピ・食材
		<p>【レシピ名】ホタテ風☆えのきの軸のイタリアン肉巻きフライ</p> <p>【材料】 2人分 えのき(大) 1袋(軸の部分) 豚バラ薄切り肉 4枚 イタリアンハーブミックスソルト少々 黒胡椒 少々 A 小麦粉 大さじ2 A 牛乳 大さじ2 A 卵 1/2個 Bパン粉 適量 Bパセリ(みじん切り) 適量</p>	
<p>【作り方】</p> <p>1: えのきは”おがくず”が付いている部分だけを切り落とし、下から1.5cm幅の輪切りを2つ分切り、それをさらに2つに切り分ける。</p> <p>2: まな板の上に豚バラ肉を広げて、イタリアンハーブミックスソルトと黒胡椒を振る。豚肉の上に1の軸を置き、くるくると丸く成形しながら巻く。(4個分)</p> <p>3: Aをよく混ぜ合わせバター液を作る。2の肉をバター液にくぐらせてから、Bのパン粉をつける。</p> <p>4: サラダ油を170℃に熱し、3をからりと揚げる。</p>			
銀賞	アカウント名	kisara228	投稿レシピ・食材
		<p>【レシピ名】「ブロッコリーの芯」を使った誰でも簡単に作れるめちゃくちゃ美味しいおにぎり</p> <p>【材料】 ブロッコリーの芯 1個 ベーコン 30g ごはん 300g バター 15g しょうゆ 大さじ1.5 大葉 6枚</p>	
<p>【作り方】</p> <p>1:ブロッコリーの芯の表面の皮を剥き、食べやすい大きさに切る。</p> <p>2:ベーコンを1cm幅くらいに切る。</p> <p>3:耐熱ボウルにブロッコリーの芯とベーコン、しょうゆを入れて軽く混ぜ合わせてから電子レンジで600w2分加熱する。</p> <p>4:加熱したら、ごはん、バターを入れて混ぜ合わせ、おにぎりにする。</p> <p>5:お皿に大葉を敷いて、おにぎりを乗せたら出来上がり。</p>			
銅賞	アカウント名	torikago2000	投稿レシピ・食材
		<p>【レシピ名】ワンボールで大根餅 蒸しなしの混ぜるだけの簡単レシピ</p> <p>【材料】 大根の煮物300gくらい 上新粉180g 片栗粉大さじ2 大根の煮汁200～250ml 砂糖2つまみ ゴマ油大さじ2 ツナ缶小 1缶 あれば長ねぎの輪切り適量 つけだれ 酢醤油 とラー油 水菜 適量</p>	
<p>【作り方】</p> <p>1:大根は千切りにする。</p> <p>2:ボールに上新粉と片栗粉と砂糖を合わせだし汁を加える。そこへ大根とツナと長ねぎを入れてお好み焼きの生地くらいの固さにしてゴマ油を 入れて熱したフライパンでこんがり両面を焼く。</p> <p>3:食べやすい大きさに切ってつけだれを添える。</p>			

※投稿者名はインスタグラムのアカウント名とします。